image
not
available





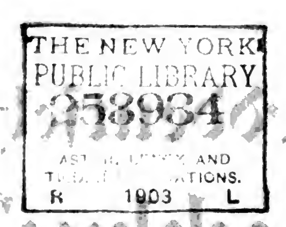
Norddeutsches Kochbuch.

Eine Zusammenstellung nur selbst erprobter und aus eigener Erfahrung best bewährter Rezepte aus dem Gebiete der Kochkunst.

Selbstverlag von **Anna Barnekow**
langjährige Ober-Köchin im Hotel Stadt Hamburg
in Lübeck.



Druck von Heinr. Oldenburg in Lübeck.



Vorwort.

Der Wunsch, die während meiner mehr als 25jähr. Thätigkeit auf dem Gebiete der Kochkunst gesammelten Erfahrungen auch der Allgemeinheit zu Gute kommen zu lassen, veranlaßte mich zur Herausgabe dieses Buches. In meiner Eigenschaft als Oberköchin verschiedener erster Hotels hatte ich vollauf Gelegenheit, manches frühere Rezept auf seine Brauchbarkeit hin zu erproben. Im Nachfolgenden ist nur das aufgeführt, was sich in jeder Beziehung als zuverlässig erwiesen hat.

Indem ich die geehrten Damen um eine freundliche und wohlwollende Aufnahme des Buches bitte, übergebe ich dasselbe hiermit der Öffentlichkeit.

Lübeck, im Mai 1902.

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichnis.



I. Suppen.

1. Rindfleischbrühe oder Bouillon.

Hierzu nimmt man ein schönes Stück von der Brust oder Keule, auch einige Knochen, wäscht es leicht in warmem Wasser ab, giebt es in einen Topf mit dem nötigen Wasser, schäumt, wenn es kocht, dasselbe gut aus, giebt Sellerieknolle, Petersilienwurzel, Porree, gelbe Wurzeln zu einem Bund gebunden dazu, auch Salz und eine Zwiebel, läßt den Topf dann gut zugedeckt langsam 3 bis 4 Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Suppe durch ein Haarsieb, füllt das Fett rein ab, dann kann man etwas Rindermark hinein schneiden. Sollen das Fleisch und die ausgekochten Knochen nicht benutzt werden, gieße man kochendes Wasser darauf und lasse es noch einige Zeit tüchtig kochen. Diese Nachbouillon verwendet man zu Gemüsen oder unter Braten zu gießen.

2. Gemüse-Suppe.

Nachdem man wie in voriger Nummer eine recht kräftige Bouillon bereitet hat, giebt man junge Erbsen, in kleine Stücke geschnittene Wurzeln, kleine Blumenkohlknospen, Spargel u. s. w., welches man vorher einzeln in Wasser weichgekocht hat, in die Bouillon. Man kann auch zuletzt Eierstich hinein thun.

3. Rebhuhn-Suppe.

Hierzu nimmt man alte Rebhühner, kocht diese, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, in recht kräftiger Bouillon gar, giebt die Suppe dann durch ein Haarsieb, schneidet das Fleisch von den Rebhühnern in kleine längliche Filets, giebt dieses in die Suppe. Auch kann man kleine Schildkröteneier (s. Nr. 41) hinein thun.

4. Suppe mit Reis.

Nachdem man den Reis verlesen und gut gewaschen hat, setzt man ihn mit Wasser, Salz und einem Stückchen Butter ans Feuer und läßt ihn langsam eine Stunde kochen. Er darf jedoch nicht gerührt werden, damit er recht grobkörnig wird, dann giebt man ihn zu der nach Nr. 1 bereiteten Fleischbrühe.

5. Suppe mit Nudeln.

Nachdem man sich eine kräftige Bouillon bereitet hat, giebt man die nach Nr. 32 bereiteten Nudeln, welche man vorher in Salzwasser abgekocht hat, hinein.

6. Geflügel-Suppe.

Kopf, Hals und Flügel, auch Herz und Magen von einer Gans kocht man in Wasser mit Salz, Zwiebel und Wurzelwerk weich, zieht die Haut davon ab und schneidet das Fleisch in längliche Streifen; dann macht man eine Mehlschwitze, füllt diese mit Bouillon und der Brühe von dem Geflügel auf, giebt das geschnittene Fleisch dazu und legiert die Suppe mit Eigelb ab. Zuletzt giebt man etwas feingeriebenen und durchgesiebten Thymian und Majoran dazu. Auch kann man kleine Markklößchen in die Suppe geben.

7. Kerbel-Suppe.

Man bereitet eine Mehlschwitze, rührt sie mit kräftiger Bouillon aus, daß die Suppe schön seimig wird, giebt feingewiegte Kerbel hinein und zieht sie mit Eigelb ab. Als Einlage kann man kleine Fleischklößchen oder geröstete Semmelstreifen geben.

8. Graupen-Suppe.

Nachdem man die Graupen mit kaltem Wasser abgewaschen, läßt man sie mit Salz und einem Stück Butter in Wasser $1^1/_2$ bis 2 Stunden langsam gar kochen, macht dann eine Mehlschwitze, füllt Bouillon dazu, rührt die Graupen hinein und zieht die Suppe mit Eigelb ab.

9. Gries-Suppe.

Nachdem man recht kräftige Bouillon durchgegossen, schüttet man genügend grobkörnigen Gries dazu und läßt sie $^1/_4$ Stunde damit kochen. Hierauf schneide

man frische, saubergeputzte Champignons in feine Scheiben, brate sie in Butter an und schütte sie zur Suppe. Auch kann man feingeschnittenes Wurzelwerk anbraten und dazu thun.

10. Spargel-Suppe.

Die harten Stücke und die kleinen Spargel kocht man in Wasser weich und streicht sie durch ein Haarsieb, macht eine Mehlschwitze, gießt recht kräftige Bouillon dazu, thut das Durchgestrichene von den Spargeln, etwas Muskatnuß und die vorher weichgekochten Spargelspitzen hinein und läßt die Suppe nochmals aufkochen. Zuletzt zieht man sie mit einigen Eigelb ab.

11. Leber-Suppe.

Ein gutes Stück Kalbsleber schneide in kleine Stücke und schwitze diese in Butter und Zwiebeln weich, drehe das Ganze durch die Fleischmaschine und streiche es durch ein Haarsieb, damit es recht fein wird. Verrühre Butter und Mehl in einem Topf, gieße recht kräftige Bouillon dazu und rühre die Leber hinein, so daß die Suppe recht seimig wird. Lasse sie gut durchkochen, schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und gebe Erbsen-Einlauf (siehe Nr. 36) hinein.

12. Erbsen-Suppe.

Schöne reife Erbsen lege eine Nacht über in Wasser zum aufquellen, koche sie in Bouillon weich, streiche sie durch ein Haarsieb, verdünne sie mit Bouillon so, daß die Suppe recht seimig wird, schneide ein vorher weich gekochtes Schweineohr oder etwas gekochte Rinderzunge in feine längliche Streifen, thue diese,

ein gutes Stück Butter und etwas feingewiegten Majoran in die Suppe. Auch kann man kleine in feine längliche Streifen geschnittene, in Butter geröstete Semmelstückchen dazu geben.

13. Bohnen-Suppe.

Die Bohnen-Suppe wird ebenso bereitet wie Erbsen-Suppe, statt Majoran jedoch gebe man gewiegte Petersilie dazu und schmecke sie mit Pfeffer ab.

14. Linsen-Suppe.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in voriger Nummer, aber zuletzt giebt man kleine, vorher in Wasser abgekochte Saucischen hinein.

15. Wild-Suppe.

Den Abfall vom Wild, Rippen, Hals und Bauchlappen schneide in kleine Stücke, brate diese in einer Stielpfanne an, schwitze Zwiebeln und Wurzelwerk in Butter, gebe das Fleisch dazu, gieße Bouillon darüber und lasse es tüchtig durchkochen, schütte es alsdann auf ein Haarsieb. Dann mache eine Mehlschwitze, gieße die Brühe und auch etwas Bouillon dazu, gebe Rotwein, Cherry und Paprika daran. Vom Fleisch können längliche Streifen in die Suppe geschnitten werden.

16. Mock-Turtle-Suppe.

In recht kräftiger Bouillon, in die man Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblätter gethan, koche man einen sauber gebrühten Kalbskopf weich, trenne das Fleisch von den Knochen und schneide es

in kleine viereckige Stücke. Dann mache man Butter und Mehl in einem Topf braun, gebe die vorher durchgegossene Brühe dazu und lasse die Suppe recht seimig kochen. Hierauf gebe man Salz, Paprika, pulverisirtes Gewürz, ein großes Glas Rotwein und Madeira, den geschnittenen Kalbskopf und kleine Schildkröteneier (s. Nr. 41) hinein.

17. Schildkröten-Suppe.

In kleine Stücke gehackte Suppenknochen brät man in Butter mit feingeschnittenem Wurzelwerk, Suppenkraut, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Pfeffer an, schütte es in einen Suppentopf, gieße das nötige Wasser darüber, thue Salz daran und lasse es 3—4 Stunden langsam kochen, damit die Suppe recht kräftig wird. Hierauf mache Butter und Mehl braun, gieße die durch ein Haarsieb gegossene Brühe dazu, lasse die Suppe recht seimig kochen und schmecke sie mit 1 Glas Rotwein und 1 Glas Madeira, sowie etwas Paprika ab. Dann nehme man eine Dose Schildkrötenfleisch, tauche sie in heißes Wasser, stürze sie, schneide das Fleisch in kleine beliebige Stücke und lege diese in die Suppe. Auch kann man kleine Schildkröteneier (Nr. 41) hinein thun.

18. Ochsenschwanz-Suppe.

Klein gehackte Suppenknochen bereite wie in voriger Nummer vor. Dann schlage einen Ochsenschwanz in fingerbreite Stücke, gebe diese mit etwas Butter in einen Topf und lasse sie schön braun schmoren, gieße 1 Glas Rotwein, Salz und Pfeffer dazu, lasse die Stücke ganz kurz damit einschmoren, so daß sie eine blanke glasige Farbe erhalten. Hierauf mache Braunmehl in einem Topf, gieße die durchgegossene Fleisch-

brühe dazu und lasse die Suppe schön seimig kochen, schmecke sie mit Salz, Paprika und 1 Glas Madeira ab und thue die geschmorten Ochsenschwanzstücke in die Suppe.

19. Braune russische Suppe.

Mache Braunmehl und rühre es mit recht kräftiger Bouillon zu einer seimigen Suppe, gebe Weißwein und 1 Glas Sherry dazu, schmecke sie mit Salz und Paprika ab. Als Einlage gebe man Käseklößchen. (Siehe Nr. 40).

20. Braune Windsor-Suppe.

Nachdem die Suppe wie in voriger Nr. fertig gemacht und abgeschmeckt ist, giebt man zuletzt Mix-Pickles, Champignons und kleine Fleischklößchen dazu.

21. Nieren-Suppe.

Klein geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter, Pfeffer und englisches Gewürz wird in Butter braun gebraten und mit Bouillon gar gekocht und auf ein Sieb gegossen. Das Dicke davon wird durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf mache man Butter und Mehl braun, gieße die durchgegossene Brühe und recht kräftige Bouillon dazu, gebe Rotwein, Madeira und Pastetengewürz hinein. Die Nieren werden in kleine Scheiben geschnitten, in Butter gar gedampft und zur Suppe gethan.

22. Tomaten-Suppe.

Recht viele gelbe Wurzeln schwitze man mit Zwiebel

in Butter an, gebe einige Tomaten hinzu und lasse das Ganze mit Bouillon gar kochen. Wenn die Wurzeln weich sind, streiche man sie durch ein Haarsieb. Mache eine Mehlschwitze, thue das Durchgestrichene sowie Bouillon dazu und ziehe die Suppe mit Eigelb ab. Als Einlage gebe man Käse-Croutons oder 1 cm lang geschnittene Maccaroni. 5 Ltr. gelbe Wurzeln, 5 Ltr. Tomaten, 5 große Zwiebeln reichen für 20 Personen.

23. Krebs-Suppe.

Die Krebse werden in kochendes Wasser hinein gewaschen und mit Salz, Zwiebeln sowie einer Hand voll Kümmel 10 Minuten gekocht. Darauf bricht man die Krebse aus. Die Leiber werden mit Nachbouillon ausgekocht. Einige Nasen läßt man zurück. Diese füllt man mit einer Fleischfarce die aus Schweinefleisch und etwas Krebsfleisch besteht, welches recht oft durch die Fleischmaschine gedreht wird, dann thut man 1 Ei, Salz, Pfeffer, etwas Muskat daran und füllt die Nasen damit. Das übrige Fleisch formt man zu kleinen Klößchen, welche mit den Nasen zusammen in Salzwasser abgekocht werden. Die Krebsschalen werden recht fein gestoßen, in einen Topf gethan und mit Butter am Feuer geschwitzt. Der Topf darf aber nicht zu nahe am Feuer stehen, weil sonst leicht die schöne rote Farbe verloren geht und die Brühe gelb wird. Alsdann gießt man recht kräftige Bouillon dazu und läßt es nochmals tüchtig durchkochen, darauf gießt man die Brühe durch ein Haarsieb. Die oben aufstehende Krebsbutter füllt man in einen Topf, thut genügend Mehl dazu und rührt es mit einem Schneebesen glatt. Dann gießt man die Krebsbrühe sowie die Brühe der ausgekochten Leiber dazu und schlägt

es nochmals mit dem Schneebesen durch; schmeckt die Suppe dann mit Salz, einer Priese Zucker und etwas Muskatnuß ab und legiert sie mit einigen Eigelb. Als Einlage giebt man die gefüllten Krebsnasen, die ausgebrochenen Krebsschwänze und kleine Fleischklößchen. Auch kann man frische Spargelspitzen hinein thun.

24. Austern-Suppe I.

Schwitze Butter und Mehl, fülle kräftige Bouillon dazu, rühre diese mit einigen Eiern ab. Nehme 50 Austern, setze diese mit ihrem Wasser zu Feuer, lasse sie leicht durchhitzen, gieße das Austernwasser zur Suppe und thue im letzten Augenblick die Austern hinein. Außerdem backe einigeAustern und serviere dieselben, nachdem sie mit etwas Citronensaft beträufelt sind, zur Suppe.

25. Austern-Suppe II.

In ein gutes Stück Butter schwitze etwas fein geschnittenen Schinken, eine Mohrrübe, eine Petersilienwurzel und Zwiebel leicht an, thue etwas Mehl dazu, fülle das Ganze mit Bouillon auf und lasse es eine Stunde kochen. Zuletzt gebe das Austernwasser, $^1/_4$ Flasche Sekt und ein Stück Butter dazu, legire die Suppe mit einigem Eigelb, die gut mit Sahne durchgequirlt ist. Dann lege man Austern in eine Terrine und gieße die heiße Suppe darüber.

26. Kaiser-Suppe.

In kräftiger Bouillon koche man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl, Wurzeln, Bohnen und Spargel, dämpfe in Scheiben geschnittene Hühnerleber und Nieren und gebe diese zur Suppe. Das feingehackte Brustfleisch

von zwei Hühnern schwitze man in Butter, thue feingehackte Zwiebeln, einige in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 3 bis 4 Eier und etwas Salz hinzu. Hiervon bereite man eine schmackhafte Farce, die man mit 1/4 Ltr. Sahne auf dem Feuer 1/4 Stunde abrührt. Hierauf thue man sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, lasse sie im Ofen langsam backen, ohne daß sie braun wird. Nachdem der Geflügelkuchen erkaltet ist, schneide man ihn in viereckige Stücke, thue diese in eine Terrine und richte die Suppe darüber an.

27. Indische Schwalbennester-Suppe.

Die Schwalbennester lege eine Nacht in warmes Wasser, daß sie weich und mürbe werden, lasse sie im Schatten trocknen, worauf man sie leicht in Scheiben schneiden und in die Suppe legen kann. In guter Hühner- und Kalbfleischbrühe koche sie dann weich, richte sie mit Butter und feinem Gewürz an, bis sie einen angenehmen Geschmack erhalten. Taubeneier, hartgekocht, und Schinkenscheiben gebe als Einlage. 1 ℔ sind 50 Nester; dieselben sind so groß wie ein Löffelblatt.

28. Morchel-Suppe.

Schwitze Butter und Mehl, fülle kräftige Bouillon dazu und lasse diese recht seimig kochen. Wasche Morcheln recht sauber, da sie sehr sandig sind, schmore sie in Butter weich, gebe sie zur Suppe, ziehe diese mit Eigelb ab und gebe das nötige Salz daran.

29. Aal-Suppe.

Hierzu nimmt man recht kräftige Bouillon, giebt feingeschnittenes Wurzelwerk, junge Erbsen und Spargel,

das man vorher weich gekocht hat, dazu, kocht kleine Aale in Salzwasser mit Essig, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblatt gar, trennt das Fleisch von den Gräten und schneidet es in kurze fingerbreite Streifen. Das Fischwasser gieße man zur Suppe, koche Birnen, die vorher geschält und von Kernen befreit sind, in etwas Rotwein oder mit etwas Cochenille gefärbtem Wasser und Zucker gar, gebe diese zuletzt dazu, außerdem auch in Salzwasser abgekochte Schwemmklöße und feingewiegte Kräuter, als Thymian, Majoran, Petersilie, Selleriekraut, Basilikum und Salbei. Schmecke die Suppe mit Salz und einer Priese Zucker ab. Sollte sie nicht seimig genug sein, kann etwas Mehlschwitze dazu gethan werden.

30. Klare Kartoffel-Suppe.

Rohe Kartoffeln schneidet man in runde Scheiben, schneide Wurzel und Sellerie in feine Streifen, sowie Zwiebeln in Scheiben und mache Ringeln davon, brate jedes einzeln in Butter braun und schütte es in recht kräftige Bouillon, lasse diese nochmals aufkochen und schmecke sie mit Salz ab.

31. Kartoffel-Suppe.

Sauber geschälte und gewaschene Kartoffeln setzt man mit Bouillon, einer Zwiebel und etwas Wurzelwerk ans Feuer und läßt sie ganz weich kochen, streicht sie dann durch ein feines Haarsieb, giebt sie mit einem guten Stück Butter und etwas feingewiegter Petersilie wieder in einen Topf und läßt sie nochmals aufkochen. Auch kann man kleine nach Nr. 42 bereitete Croutons in die Suppe geben.

II. Einlagen zur Suppe.

32. Nudeln.

Man thue etwas Mehl auf ein Brett, mache eine Vertiefung darin, schlage ein ganzes Ei hinein, gebe etwas Salz und Muskat dazu und knete einen festen Teig davon, rolle ihn ganz dünn aus und lasse ihn etwas antrocknen, schneide dann kleine feine Streifen davon, lasse diese in Salzwasser aufkochen, schütte sie auf ein Sieb und gieße kaltes Wasser darüber, schütte sie dann in Bouillon oder Milchsuppe.

33. Eiergraupen.

Der wie in der vorigen Nr. bereitete Nudelteig wird mit dem Wiegemesser so fein wie Perlgraupen gehackt und durch einen Durchschlag gesiebt. Es wird dann wie im Vorhergehenden weiter bereitet.

34. Einlauf.

Vier ganze Eier, Salz, Muskat und feingehackte Petersilie schlage man mit so viel Mehl gut durch, daß ein dicker Eierkuchen=Teig entsteht, gieße ihn in einen Durchschlag und lasse ihn tropfenweise in die kochende Bouillon oder Milch laufen. Sobald die Klümpchen sämtlich auf die Oberfläche gestiegen sind, sind sie gar.

35. Eier-Stich.

3 ganze Eier und 3 Eigelb, nebst einer großen Tasse Bouillon mit Salz und etwas Muskat schlage man mit einem Schneebesen gut durch, gieße Alles durch ein Haarsieb in einen mit Butter ausgestrichenen kleinen Topf, setze diesen in einen größeren Topf mit kochendem Wasser und lasse ihn zugedeckt so lange auf einer heißen Stelle stehen, bis die Masse fest ist. Sie darf aber nicht zum Kochen kommen, sonst wird die Masse löcherich und ist dann unbrauchbar. Nachdem die Eiermasse etwas erkaltet ist, stürze sie auf einen Teller. Man kann dann mit einem Ausstecher kleine Figuren oder mit einem Löffel kleine Klößchen davon machen.

36. Erbsen-Einlauf.

Der Teig wird wie in Nr. 34 bereitet, in einen Durchschlag gegossen und in eine Pfanne mit heißem Fett laufen gelassen. Die kleinen runden Kugeln läßt man hierauf gelbbraun backen, nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt sie abtropfen und giebt sie dann zur Suppe.

37. Schwemmklöße.

$^1/_2$ Ltr. Milch wird mit 50 gr. Butter und $^1/_2$ ℔ Mehl auf dem Feuer abgebrannt. Hierauf giebt man, so lange der Teig noch warm ist, 4 ganze Eier dazu. Nach dem Erkalten rührt man noch 4 Eigelb dazu und sticht mit einem Löffel kleine Klößchen davon, die man in Salzwasser abkocht.

38. Semmelklöße.

Ein halbes Pfund abgeschälte, einen Tag alte Semmel weiche man in Wasser ein und drücke sie trocken aus, gebe ein eigroßes Stück Butter in eine Casserolle, thue die Semmel hinein und brenne sie auf dem Feuer ab. Nach dem Erkalten rühre man nach einander 5 ganze Eier nebst Salz und Muskat dazu. Von der Masse steche man mit einem Theelöffel kleine Klößchen in Salzwasser oder Bouillon und lasse sie darin kochen.

Statt Muskat kann man auch Zucker und etwas gestoßenen Cardamon daran thun, etwas größere Klöße davon formen, diese in Salzwasser abkochen und zu Obst servieren.

39. Griesklöße.

Eine große Tasse Milch lasse man mit einem wallnußgroßen Stück Butter aufkochen, schütte eine große Tasse Gries dazu und rühre dies auf dem Feuer ab. Thue 2 ganze Eier dazu, verrühre sie mit dem Gries und schütte ihn dann in eine Schale. Nach dem Erkalten rühre man noch 2 Eier nach einander darunter, gebe Salz und Muskat nach Geschmack dazu, forme kleine Klößchen und koche diese in Salzwasser oder Bouillon ab.

40. Käseklöße.

Eine Tasse Milch lasse mit einem kleinen Stück Butter aufkochen, rühre 4 ganze Eier mit 5 Eßlöffel Mehl zusammen, gieße dieses zu der kochenden Milch und lasse es dick einkochen (abbrennen). Nach dem Erkalten gebe man für 30 ₰ geriebenen Parmesan-Käse

dazu und steche mit einem Theelöffel kleine Klößchen in die kochende Suppe. Diese Klößchen giebt man zu brauner Suppe.

41. Schildkröteneier.

Sechs hartgekochte Eidotter werden durch ein Haarsieb gestrichen und rohes Eidotter, Salz und Muskat dazu gerührt. Hieraus werden kleine erbsengroße Klößchen geformt und diese in die kochende Bouillon gethan. Sollten die Klößchen zu weich sein, gebe man eine kleine Messerspitze Mehl daran.

42. Croutons.

Man schneide einen Tag altes Milchbrot in länglich schmale Streifen und brate diese in Butter gelb. Diese Croutons serviere man zu Erbsen-, Bohnen- oder Kartoffel-Suppe.

43. Käse-Croutons.

Einen Tag altes Weißbrod, von dem die Rinde abgeschält ist, schneide man in dünne Scheiben und mache kleine Scheiben in der Größe eines Markstückes daraus, tauche diese mit der einen Seite in geklärte Butter und mit derselben Seite in geriebenen Parmesan-Käse, drücke denselben fest darauf, lege die kleinen Croutons mit der unbestrichenen Seite auf ein Backblech und lasse sie im Ofen schön gelb backen.

44. Leberklöße.

Man schabe ein halbes Pfund Kalbsleber von Haut und Sehnen, drehe sie durch die Fleischmaschine und

streiche sie durch ein Haarsieb, rühre ein viertel Pfund Butter zur Sahne, gebe 3 ganze Eier dazu. Das Ganze verrühre man mit 8 abgeschälten eingeweichten Semmeln, Salz und Muskat, steche mit einem Löffel kleine Klößchen in kochendes Wasser oder Bouillon und lasse sie darin gar werden.

45. Fleischklöße.

Ein Pfund mageres Schweinefleisch drehe 6 bis 8 mal durch die Fleischmaschine, thue ein Ei, Salz, Muskat und etwas in Butter geschwitzte Zwiebel dazu, streiche das Ganze durch ein Haarsieb und steche mit einem Theelöffel kleine Klößchen in die kochende Bouillon.

46. Wiener-Nocken.

Das losgelöste Fleisch von einem rohen Huhn drehe man durch die Fleischmaschine, streiche es durch ein feines Haarsieb, rühre 2 Eier, etwas Muskatnuß, Salz, Pfeffer und 3 bis 4 Löffel dicke Bechamellsauce dazu. Aus der Masse forme kleine längliche Klößchen, in deren Mitte man feingeschnittenes, in Butter gar geschwitztes Wurzelwerk drückt. Zur Verzierung kann man mit einem Löffelstiel kleine Vertiefungen eindrücken. Schließlich lege man die Klößchen in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, gieße kochendes, leicht gesalzenes Wasser darüber und lasse es darin gar kochen. Diese kleinen Klößchen schmecken vorzüglich zur Bouillon.

47. Verlorene Eier.

Man setze eine Pfanne mit Wasser, einem Schuß Essig und etwas Salz ans Feuer, schlage behutsam das ganze Ei hinein, lasse es drei Minuten ziehen, lege es dann in warmes Wasser, damit der säuerliche Geschmack wieder auszieht. Diese Eier giebt man zu Bouillon und sonstigen Suppen.

III. Saucen.

48. Sauce béarnaise.

5 Eidotter, der Saft von einer Citrone, ein kleines Stück Butter, eine Tasse Bouillon, etwas Salz und Paprika gebe man in einen kleinen Topf, schwitze eine geriebene Zwiebel in Butter gar, streiche diese durch ein Sieb und gebe sie zu den Eidottern, setze den Topf in einen größeren Topf mit kochendem Wasser und schlage die Masse mit einer Schneeruthe auf dem Feuer bis sie dick wird. Zuletzt gebe man etwas feingewiegte Petersilie dazu.

49. Hollandaise-Sauce zum Fisch.

Man läßt in einen Topf 5 Eigelb ab, giebt ein eigroßes Stück Butter sowie etwas Fischwasser und Muskatnuß dazu, schmeckt die Masse mit Citronensäure ab, setzt sie in einen größeren Topf mit kochendem Wasser und schlägt sie auf dem Feuer ab.

50. Remouladen- oder Mayonnaisen-Sauce.

Sechs Eigelb rühre man tüchtig mit etwas Salz bis sie ganz dick sind, thue nach und nach eine kleine Flasche Öl zu 50 Pfennig dazu und rühre die Masse fortwährend, damit sie recht dick wird; dann schwitze man Butter und Mehl und rühre es mit Wasser gar und dick. Das Ganze thue man zusammen und schmecke es mit Salz, Pfeffer, Senf, einer Priese Zucker, Weißwein und Estragonessig ab.

51. Sauce à la Sobies.

12 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in Wasser weich gedämpft, auf ein Sieb zum abtropfen geschüttet und durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit Butter und einigen Löffel Mehl mit Sahne verrührt, in einen Topf gethan, nochmals aufgekocht und schließlich mit Salz und Paprika abgeschmeckt.

52. Kapern-Sauce.

Man schwitze Butter und Mehl, fülle Bouillon dazu, gebe etwas Essig sowie Kapern daran, ziehe die Sauce mit Eigelb ab und gebe Salz und Paprika nach Geschmack dazu; auch kann man eine Priese Zucker daran thun.

53. Austern-Sauce zur Pastete.

Schwitze Butter und Mehl, gebe etwas Bouillon sowie auch etwas Weißwein und Citronensäure dazu und legiere die Sauce mit Eigelb ab. Die Austern werden in Butter gar gedämpft und mit dem Austernsaft zur Sauce gethan.

54. Sardellen-Sauce zum Rindfleisch.

Schwitze Butter und Mehl, gebe etwas Bouillon dazu, streiche feingewiegte Sardellen durch ein Haarsieb, gebe diese zu der Sauce, thue etwas Citronensäure sowie Salz und Paprika nach Geschmack daran und legiere sie mit Eigelb ab. Man kann diese Sauce auch zum Fisch geben.

55. **Kaviar-Sauce** zum Fisch.

Schwitze Butter und Mehl, gebe das nötige Fischwasser sowie etwas Citronensäure dazu, legiere die Sauce mit Eigelb ab. Zuletzt gebe man einige Löffel Kaviar daran.

56. **Meerrettich-Sauce.**

Rühre den Meerrettich mit Bouillon feucht, schwitze Butter und Mehl und rühre es mit Bouillon glatt. Gebe den Meerrettich zur Sauce und schmecke diese mit Salz, etwas Estragonessig und Zucker ab.

57. **Champignons-Sauce** zum Fisch.

Schneide Champignons in Scheiben, dämpfe sie in Butter weich, schwitze Butter und Mehl, gebe etwas Fischwasser, Weißwein und Citronensäure dazu, ziehe die Sauce mit Eigelb ab und gebe die Champignons zur Sauce. Man kann auch eine Priese Zucker dazu thun.

58. **Senf-Sauce** zum Fleisch.

Schwitze Butter und Mehl, gebe Senf dazu, verdünne dieses mit Bouillon, daß es eine seimige Sauce wird, gebe etwas Essig und eine Priese Zucker dazu.

59. **Bechamel-Sauce.**

Butter, Zwiebeln und in Würfel geschnittenen Schinken schwitze man gut durch, streiche das Ganze durch ein Haarsieb, gebe Mehl dazu und rühre es mit Sahne glatt. Will man die Sauce zum Braten haben, giebt man den Bratenfond dazu.

60. **Petersilien-Sauce.**

Schwitze Butter und Mehl, fülle Fischwasser dazu und rühre es glatt, schmecke die Sauce mit Salz und Pfeffer ab und gebe zuletzt feingewiegte Petersilie dazu.

61. **Senf-Sauce** zum Fisch.

Thue Butter und Senf in einen Topf und lasse es heiß werden. Verdünne es dann mit süßer Sahne und gebe etwas Zucker und Salz dazu. Diese Sauce darf nur heiß gemacht werden, nicht kochen, da sie dann gerinnt.

62. **Austern-Sauce** zum Fisch.

Die ausgestochenen Austern werden mit Citronensaft und etwas Butter leicht aufgekocht, Mehl und Butter in einem Topf mit Weißwein und etwas Bouillon oder Fischbrühe glatt gerührt, mit Salz und Citronensäure abgeschmeckt; dann ziehe man die Sauce mit einigen Eigelben ab. Zuletzt gebe man die Austern dazu.

63. **Krebs-Sauce** zum Fisch.

Ein gutes Stück Krebs-Butter schwitze man mit etwas Mehl durch, fülle gute Bouillon und etwas Fischbrühe dazu, lasse dies zu einer seimigen Sauce einkochen, schmecke diese mit einem Glas Weißwein, etwas Citronensäure und einer Priese Zucker ab und legiere sie mit Eigelb ab. Zuletzt thue man Krebsschwänze hinein. Man kann auch anstatt Krebse von den Schalen befreite Krabben nehmen.

64. Weiße Sauce
zu Blumenkohl oder Spargel.

Man schwitzt Butter und Mehl und rührt dies mit Sahne glatt, auch kann man etwas Gemüsewasser dazu nehmen. Die Sauce läßt man ziemlich dick einkochen und legiert sie dann mit einigen Eigelben ab.

65. Oliven-Sauce.

Die Oliven schält man in einem Stück von den Kernen und füllt die Mitte mit einer Hühner- oder Kalbfleischfarce, kocht sie dann ein paar Minuten in Wasser, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen und thue sie in eine kräftige Madeira-Sauce. Diese Sauce giebt man zu englischen Lammrücken.

66. Rosinen-Sauce.

Man mache eine braune Mehlschwitze, fülle etwas Fleischbrühe dazu und koche die Sauce mit einem Glase Rotwein, etwas Essig und Zucker seimig, wasche ein viertel Pfund Sultaarosinen recht sauber, thue diese zur Sauce und lasse sie darin aufquellen. Diese Sauce eignet sich vorzüglich zu Rinderzunge.

67. Gurken-Sauce.

Zwei Gurken schäle man ab, schneide sie der Länge nach auf und entferne die Kerne daraus, schneide sie dann in Würfel und schmore diese in klarer Butter weich, thue Essig und Zucker dazu, und schütte sie zu einer braunen Sauce; am besten schmeckt dies zu Hammelkeule.

68. Bordelaise-Sauce.

Man schwitze Butter und Mehl braun, und koche es mit Bouillon zu einer seimigen Sauce, schwitze Zwiebeln mit etwas Rotwein gut durch, gieße dies dann durch ein Haarsieb zur Sauce und lasse diese gut einkochen. Zuletzt rühre ein gutes Stuck Butter darunter. Die Sauce darf dann aber nicht mehr kochen.

69. Tatare-Sauce.

Acht Eidotter werden mit 6 Löffel Öl zu einer Mayonnaise gerührt, dann rühre man einen kleinen Löffel Senf, etwas feingewiegte Petersilie, Schnittlauch, geriebene Zwiebeln, Capern, Citronensaft und 3 durch ein Sieb gestrichene Sardellen dazu.

70. Chaudau-Sauce.

Eine halbe Flasche Weißwein, drei ganze Eier und drei Eigelb, etwas Citronensäure, Zucker und etwas Arrak schlage in einem Messingkessel auf dem Feuer ab, bis es aufstößt, dann ist es gut. Diese Sauce gebe man zu Chokoladen- oder Plumpudding.

71. Gelbe Erbsen-Sauce zum Rauchfleisch.

Wurzeln, Sellerie und Zwiebeln schneide man in dünne Scheiben oder in Würfel und schwitze dies in Butter weich. Hierzu gebe man ein Pfund ungeschälte Erbsen, welche vorher eine Nacht über in Wasser eingeweicht sind, fülle Bouillon dazu und lasse sie gut weich kochen, auch lasse ein kleines Bund Thymian und Majoran damit durchkochen. Streiche die Erbsen durch ein feines Haarsieb und gebe sie in einen Topf,

rühre ein gutes Stück Butter darunter und schmecke sie mit Salz ab. Diese Sauce gebe man zum Hamburger Rauchfleisch mit Grünkohl.

72. Tomaten-Sauce.

Zehn bis zwölf Tomaten schneidet man halb durch, drückt Saft und Kerne heraus, schwitzt sie mit Salz, Butter, Zwiebeln und etwas in Würfel geschnittenen Schinken recht weich und streicht sie durch ein feines Haarsieb. Dann macht man eine braune Mehlschwitze, giebt Bouillon und etwas Fleischextract dazu, thut die durchgestrichenen Tomaten dazu und läßt es gut einkochen, damit die Sauce recht seimig wird.

73. Trüffel-Sauce.

Hierzu nimmt man eine recht kräftige Bratensauce und läßt sie mit Madeira gut einkochen, schneidet die Trüffeln in längliche feine Streifen, giebt sie zur Sauce und schmeckt diese mit Salz ab. Sollte man keine Sauce stehen haben, schwitze man Butter und Mehl braun, gebe recht kräftige Bouillon und ein Glas Madeira dazu, lasse dies zu einer seimigen Sauce einkochen und gebe dann die Trüffeln dazu.

74. Madeira-Sauce.

Wenn man keine kräftige Bratensauce stehen hat, macht man Butter und Mehl braun, giebt Bouillon dazu und läßt sie mit Madeira zu einer seimigen Sauce kochen.

75. Cumberland-Sauce.

Einen Löffel englischen Senfs rührt man mit Rotwein klar, vermischt dieses mit einem Glase Johannisbeer-Gelee und in feine Würfel geschnittene Pommeranzenschalen, verdünnt die Mischung mit Rotwein und dem Saft einer Citrone. Diese Sauce giebt man zum Wildschweinskopf.

IV. Fische.

---

76. Zander, gespickt.

Ein großer schöner Zander wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Die Flossen werden gestutzt. Dann schneidet man der Länge nach auf dem Rücken fingerbreite Streifen, durchzieht diese quer mit Speckfäden, legt eine Bratpfanne mit Speckscheiben aus, giebt etwas Butter und Zwiebel dazu, legt den Zander auf den Bauch hinein, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn ganz wenig anschmoren, gießt eine halbe Flasche Weißwein und ebensoviel Wasser darüber, befüllt ihn fleißig und läßt ihn eine halbe Stunde im Ofen gar schmoren. Hierauf nimmt man ihn behutsam heraus und legt ihn auf eine Schale, garnirt diese mit Krebsschwänzen, Citronenscheiben, kleinen Fischklößen und Fleurons. Von dem Fond macht man die Sauce. Hierzu giebt man Austern-, Krebs- oder Champignon-Sauce.

77. **Zander,** gekocht mit Butter und Ei.

Nachdem der Zander sauber zubereitet ist, legt man ihn mit einer Zwiebel in einen Fischkessel, bestreut ihn mit Salz, gießt kochendes Wasser darüber, läßt ihn auf dem Feuer aufkochen, zieht ihn zurück und läßt ihn vollends so gar ziehen. Hierzu giebt man klare Butter mit feingehacktem Ei und Petersilie.

78. **Zanderfilets.**

Man schneidet den Zander aus Haut und Gräten, teilt jede Hälfte in 6 bis 8 schräge Filets, die man cotelettenförmig zustutzt, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und läßt sie einige Zeit damit liegen. Dann trocknet man die kleinen Filets ab, die eine Hälfte macht man mit Weißwein und Butter gar, die andere Hälfte panirt man mit Ei und geriebener Semmel, brät sie mit Butter in einer Pfanne gar und richtet sie kranzförmig an. In der Mitte von der Schale legt man eine Kartoffel, welche man mit Petersilie bestreut. Hierzu giebt man eine Weißwein-Sauce. Kopf und Gräten kocht man mit Zwiebeln und Wasser gar, dieses benutzt man zur Sauce.

79. **Hecht,** gekocht.

Nachdem der Hecht ausgenommen und gewaschen ist, ohne daß man die Schuppen abstreift, legt man ihn mit Salz und einer Zwiebel in einen Fischkessel, übergießt ihn mit kochendem Wasser und einem Schuß Essig, damit er blau wird, läßt ihn auf dem Feuer aufkochen, zieht ihn zurück und läßt ihn an der Seite gar ziehen. Hierzu giebt man klare Butter mit geriebenem Meerrettich.

80. **Hecht,** gespickt.

Die Zubereitung ist dieselbe wie Zander (No. 76).

81. **Hecht-Fricassee.**

Einen ungefähr 4 Pfund schweren Hecht schuppt man, schneidet ihn auf und entfernt alle Gräten, zieht die Haut davon ab und schneidet ihn in viereckige Stücke. Kopf, Gräten und Haut werden in Salzwasser mit Zwiebeln gekocht. Das Fleisch wird von den Gräten abgesucht, auch läßt man etwas rohes Fischfleisch zurück, dreht dieses sowie das Gekochte durch die Fleischmaschine und streicht es durch ein Haarsieb. Dann rührt man ein eigroßes Stück Butter zur Sahne, giebt ein ganzes Ei, zwei abgeschälte, eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, Salz, Muskat, Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel und zuletzt das durchgestrichene Fischfleisch dazu, rührt alles gut durch, formt hiervon kleine Klöße und kocht diese in Salzwasser ab. Dann kocht man die Fischstücke in Salzwasser und Zwiebel weich, schüttet sie auf ein Sieb, sieht sie nochmals nach und entfernt alle Gräten. Dann schwitzt man Butter und Mehl, gießt Fischwasser, Weißwein und Citronensäure darüber, giebt Muskat und Salz nach Geschmack dazu und zieht die Sauce mit Eigelb ab. Schließlich giebt man die Fischstücke, die kleinen Klöße, Champignons, Morcheln und Krebsschwänze in die Sauce, füllt sie in runde Schalen und garniert diese mit Fleurons und Krebsbutter.

82. **Fisch-Pudding.**

Einen Zander oder Hecht, etwa drei Pfund schwer, schneide man aus Haut und Gräten, wasche das Fleisch,

mache den dritten Teil davon in Butter und Salz gar, lasse es abtropfen und hacke es mit dem übrigen rohen Fleisch zusammen sehr fein. Dann weiche man halb so viel geschälte Semmeln, als es Fisch ist, in Milch ein und drücke sie trocken aus, koche ein eben solches Quantum, als die Semmeln betragen, dicke weiße Sauce von Weizenmehl und Sahne, füge nach und nach unter beständigem Rühren 2 ganze Eier, 6 bis 8 Eigelb, den Fisch, die Semmeln, Citronensäure, Salz, Muskat, eine feingehackte und in Butter geschwitzte Zwiebel und 3 bis 6 Lot geriebenen Parmesankäse hinzu, gebe das schaumgeschlagene Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse diese eineinhalb Stunden im Wasser kochen. Hierzu gebe man Sardellen, Champignons, Morcheln oder Krebsschwänze-Sauce.

83. **Karpfen,** blau.

Nachdem man den Karpfen ausgenommen, ohne den auf den Schuppen befindlichen Schleim zu verletzen, wasche man ihn leicht ab, lege ihn ganz oder in passende Stücke geschnitten in einen Fischkessel, übergieße ihn mit Essig, damit er blau wird, gieße kochendes Wasser dazu, thue Salz und Zwiebeln daran, lasse ihn aufkochen, ziehe ihn zurück und lasse ihn gar ziehen. Hierzu gebe man klare Butter und Meerrettich mit Schlagsahne verrührt.

84. **Karpfen,** polnisch.

Nachdem der Karpfen ausgenommen, geschuppt und gewaschen ist kocht man ihn in Bier mit Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Citronenscheiben und Salz gar, dann weicht man sich Pfefferkuchen mit einer

halben Flasche Rotwein ein, giebt einen großen Löffel Mehl und ein Stück Butter dazu und rührt es glatt, gießt das nötige Bier vom Fisch dazu und schmeckt die Sauce mit etwas Zucker und Citronensäure ab. Wenn der Karpfen gut ist, richtet man ihn auf einer Schale an und gießt etwas Sauce darüber.

85. **Schlei**, blau.

Der Schlei wird ausgenommen und vorsichtig gewaschen, damit der Schleim von den Schuppen nicht abstreift. Dann legt man ihn in kochendes Wasser, thut Essig, eine Zwiebel und Salz daran und läßt ihn darin gar kochen. Hierzu giebt man klare Butter und Petersilie.

86. **Schlei** mit Dill.

Nachdem der Schlei wie in voriger Nummer zubereitet ist, setzt man ihn mit kochendem Wasser, Salz und einer Zwiebel auf das Feuer, läßt ihn aufkochen und füllt etwas Fischwasser ab zur Sauce. Hierauf gießt man etwas Essig zum Schlei und läßt ihn, wenn er aufgekocht ist, neben dem Feuer ziehen. Während dessen thut man reichlich Butter und Mehl in einen Topf und rührt es glatt, füllt das zurückgelassene Fischwasser und feingewiegten Dill dazu, schmeckt die Sauce mit Salz ab und giebt noch ein gutes Stück Butter dazu.

87. **Blei** in Bier gekocht.

Man bereite den Blei wie Karpfen in Nr. 84.

88. **Blei**, blau.

Den Blei bereite man wie Schlei in Nr. 85.

89. **Brachsen,** blau.

Man bereite ihn wie Karpfen in Nr. 83.

90. **Brachsen,** polnisch.

Man bereite den Brachsen nach Nr. 84.

91. **Aal,** blau.

Der Aal wird in beliebige Stücke geschnitten. Hierauf entfernt man mit einem kleinen Messer die Eingeweide, ohne den Bauch aufzuschneiden, wäscht die Stücke gut, packt sie in einen Topf, übergießt sie mit Essig und kochendem Wasser, thut eine Zwiebel und Salz daran, und läßt sie darin gar kochen. Hierzu giebt man klare Butter mit Petersilie, auch kann man Petersiliensauce dazu geben, nur muß man dann etwas Fischwasser dazu nehmen, bevor man Essig dazu gießt.

92. **Aal,** gebraten.

Gieße kochendes Wasser über den Aal und lasse ihn einen Augenblick darin liegen. Dann gieße schnell kaltes Wasser darüber, entferne mit eimem Messer den Schleim und schneide den Aal in fingerlange Stücke, entferne die Eingeweide, wasche und salze ihn, bestreue die Stücke mit geriebenem Brote und brate sie in Butter schön braun. Hierzu gebe Kartoffelsalat oder Remouladen=Sauce.

93. **Aal,** sauer.

Der Aal wird in nicht zu große Stücke geschnitten, die Eingeweide werden vorsichtig herausgenommen. Die

Stücke werden gut gewaschen und dann wie Lachs in Nr. 108 bereitet.

94. Rouladen vom Aal.

Der Aal wird wie in Nr. 92 abgebrüht und gereinigt. Dann schneidet man ihn vom Schwanz bis zum Kopf an der Bauchseite auf, der Rücken aber muß zusammen bleiben, entfernt die Gräten, bestreicht den Aal mit geriebenen Zwiebeln, feingestoßenem Gewürz, Pfeffer und Salz, rollt ihn zusammen, steckt einen Zahnstocher durch und legt ihn in einen Topf, gießt Essig, Wasser, Lorbeerblätter dazu und läßt ihn gar kochen. Hierauf nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein passendes Geschirr. An den Fond giebt man einige Blätter Gelatine und behandle ihn wie in voriger Nummer.

95. Gekochte Barsche.

Der Barsch wird sauber geschuppt, gewaschen und ausgenommen. Leber und Rogen kocht man mit, packt den Barsch in einen Topf, giebt Salz, eine Zwiebel und kochendes Wasser darüber und läßt ihn aufkochen und gar ziehen. Hierzu giebt man Butter und Petersilie oder Petersilien-Sauce.

96. Gebackene Barsche.

Wenn der Barsch gereinigt ist, wird er gesalzen. Hierauf läßt man ihn einige Zeit stehen. Kurz vorm backen bestreut man ihn mit Mehl und geriebener Semmel und vermengt und backt ihn mit Butter schön braun. Hierzu giebt man Kartoffelsalat.

97. Kaulbarsche.

Die kleinen Kaulbarsche bereitet man wie Barsche. Man kann auch frische Maibutter dazu geben.

98. Maibutte oder Scholle.

Diese bereite man wie Steinbutt in Nr. 112.

99. Gerollte Seezungen.

Die Seezungen werden abgezogen, indem man beim Schwanz einen Einschnitt macht und so die Haut löst. Hierauf zieht man sie von beiden Seiten ab. Den Kopf schneidet man ab. Das Fleisch trennt man von den Gräten, so daß man 4 Filets von einer Seezunge bekommt, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, rollt sie zusammen, setzt sie recht dicht neben einander in einen Topf, schneidet die Gräten in kleine Stücke und kocht sie mit Salzwasser und Zwiebeln gut durch, gießt diesen Fond über die gerollten Seezungen und läßt sie darin gar kochen. Hierzu giebt man eine Weißweinsauce.

100. Gebackene Seezunge.

Nachdem die Seezungen abgezogen, schneidet man sie in schräge Stücke und bereitet diese wie Steinbutt in Nr. 112.

101. Gefüllte Seezungenfilets.

Recht schöne fleischige Seezungen eignen sich hierzu am besten. Man schneidet sie wie in Nr. 99 zu 4 Filets, salzt diese und beträufelt die eine Seite

mit Citronensaft. Hierauf bereitet man sich eine Fischfarce auf folgende Art: Einen kleinen Hecht befreit man von Haut und Gräten, dreht das Fleisch durch die Fleischhackmaschine und streicht es durch ein Haarsieb, thut dazu 2 ganze Eier und 3 Eigelb, 3 bis 4 geschälte, eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Diese Farce schmiert man auf die Seezungen, wickelt sie fest zusammen und dämpft sie in Weißwein mit einem Stück Butter gar. Von dem Fond bereitet man die Sauce. Frisches Eigelb schlägt man mit Weißwein auf dem Feuer ab und gießt den Fond von den Seezungen und etwas Citronensäure dazu. Zuletzt giebt man noch ein nicht zu kleines Stück frische Butter dazu.

102. Gebackene Stinte.

Man schneidet die Köpfe ab, zieht das Eingeweide heraus und wäscht die Stinte sauber, salzt sie ein und läßt sie so einige Zeit stehen, dann paniert man sie mit Mehl, packt sie fest neben einander auf einen Teller, den Rücken nach oben und die Schwänze nach innen zusammen, so daß es wie ein Kuchen ist, legt in die Mitte ein rundes weißes Stück Papier, da die Schwänze sehr leicht zu braun werden, legt dann jeden Kuchen in eine Pfanne mit heißer Butter und läßt ihn von beiden Seiten schön gelbbraun backen. In die Mitte von jeder Platte legt man etwas in heißem Fett gebackene Petersilie. Hierzu giebt man Kartoffelsalat.

103. Gekochte Karauschen.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen

und gewaschen und mit einer Zwiebel in Salzwasser gar gekocht. Hierzu giebt man Petersiliensauce.

104. Gebratene Karauschen.

Die Karauschen werden, nachdem sie sauber gewaschen sind, eingesalzen und mit geriebenem Brot bestreut, in Butter gebraten und mit Kartoffelsalat serviert.

105. Forelle.

Die Forelle wird ausgenommen, innen gewaschen, ohne den auf den Schuppen befindlichen Schleim zu verletzen. Der Schwanz wird ins Maul gesteckt und befestigt. Hierauf läßt man sie mit wenig kochendem Wasser, Essig und Salz, so daß sie kaum bedeckt sind, gar kochen, serviert sie mit zerlassener Butter und Petersilie, oder Essig und Öl. Eine Holländische oder Remouladensauce schmeckt sehr gut dazu.

106. Plötzen oder Rotaugen.

Nachdem die Fische sauber zubereitet und in Salzwasser oder auch mit Essig gekocht sind, giebt man sie mit einer Petersilien- oder einer säuerlichen Sauce zu Tisch.

107. Gekochter Lachs.

Man muß den Lachs schuppen, ausnehmen und waschen, in Salzwasser mit Essig und Zwiebeln aufkochen und ihn am Feuer gar ziehen lassen. Als Sauce giebt man zerlassene Butter und gehackte Petersilie dazu.

108. Saurer Lachs.

Der Lachs wird, nachdem er gereinigt ist, in Stücke geschnitten und in halb Wasser und halb Essig zum Kochen gebracht. Man giebt Lorbeerblätter, Zwiebeln und Gewürz dazu. Dann nimmt man ihn heraus, packt ihn in eine Schale und giebt einige Blatt Gelatine an den Fond. Um das Gelee recht klar zu bekommen, gießt man etwas geschlagenes Eiweiß hinein. Wenn dieses geronnen ist, gießt man das Ganze durch eine Serviette und über den Lachs.

109. Lachs in Mayonnaise.

Man verwendet dazu Reste vom gekochten Lachs oder man schneidet einen kleinen Lachs aus Haut und Gräten in kleine Stücke, die man dann wie in voriger Nummer gar kocht. Hierauf läßt man ihn erkalten, entfernt alle kleinen Gräten, legt ihn in eine Schüssel, füllt Mayonnaisen-Sauce (Nr. 50) darüber und garniert die Schüssel mit Krebsschwänzen und hartgekochten Eiern.

110. Lachs au grille.

Frischer Lachs wird, nachdem er sauber zubereitet ist, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Essig begossen. Dann werden die Stücke auf einem Rost über Kohlenglut von beiden Seiten gar gemacht. Alsdann knetet man Butter mit feingehackter Petersilie und Citronensäure durch, stellt sie auf Eis, schneidet sie in kleine Stücke und belegt damit kurz vor dem Anrichten den Lachs. Auch kann man Remouladensauce dazu reichen.

111. Steinbutt.

Man kratzt die Steinbutte sauber und schneidet die kleinen Steine heraus, schneidet den Kopf ab und nimmt das Eingeweide heraus, stutzt Schwanz und Flossen ab, legt ihn in einen passenden Topf oder Fischkessel, läßt ihn schnell in Salzwasser mit Zwiebeln aufkochen und einige Zeit bei gelindem Feuer ziehen. Hierzu giebt man klare Butter mit Petersilie, Hollandaise-sauce (Nr. 49) oder Kaviarbutter.

112. Gebackene Steinbutte.

Hierzu nimmt man kleinere Steinbutte oder schneidet die großen in beliebige Stücke, bereitet sie sauber, salzt sie leicht ein, paniert sie mit geriebener Semmel und Mehl, bäckt sie in Butter schön braun und serviert sie mit Kartoffelsalat.

113. Gebratene Heringe.

Bei den Heringen schneidet man die Köpfe oberhalb der Augen schräg ab und zieht das Eingeweide heraus. Den Rogen läßt man darin, wäscht sie dann recht sauber, daß alle Schuppen abgehen, salzt sie ziemlich scharf und läßt sie so einige Zeit stehen. Kurz vor dem Backen paniert man sie mit geriebener Semmel und Mehl und backt sie in Butter schön goldbraun. Serviert werden sie mit Kartoffelsalat.

114. Marinierte Brat-Heringe.

Die frischen Heringe bereitet man wie in voriger Nummer, nur paniert man sie blos mit Weizenmehl und bäckt sie in Butter braun. Wenn sie erkaltet

sind, packt man sie schichtweise in eine Schale, legt Lorbeerblätter, Gewürz und in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazwischen, übergießt sie mit Essig und etwas Zucker und läßt sie so einige Zeit stehen.

115. Marinierte Heringe.

Die Heringe bereite man wie in Nr. 113 vor, lege sie dann eine Nacht in Essig, lasse sie auf einem Siebe abtropfen und packe sie schichtweise in einen Topf oder eine Schale. Zwischen jede Schicht packe man etwas Salz, in Ringeln geschnittene Zwiebeln, etwas grobgestoßenes Gewürz, Senfkörner, Lorbeerblätter und eine kleine Priese Zucker. Gut zugedeckt lasse man sie dann einige Zeit stehen.

116. Rollmops.

Hierzu nimmt man gesalzene Milchheringe, läßt sie zwei Tage im Wasser liegen, welches man öfter erneuert, trennt sie der Länge nach von den Gräten in zwei Hälften, bestreicht jede mit geriebener Zwiebel, grobgestoßenem Gewürz, Pfeffer und Mostrichkörnern. Rollt sie fest zusammen und steckt durch jede einen Zahnstocher. Hierauf packt man sie in eine Schale. Die Heringsmilch rührt man durch ein Sieb, verdünnt sie mit Essig und gießt dieses über die Heringe, außerdem schneidet man Salzgurken in Scheiben hinein.

117. Gekochte Krebse.

Setze einen genügend großen Topf mit Wasser aufs Feuer, thue Salz, Kümmel und eine große Zwiebel hinein. Wenn es kocht, wasche die Krebse hinein, lasse sie 10 Minuten kochen und im Wasser erkalten.

118. Gekochte Hummer.

Setze einen Topf mit Wasser, in das man eine Hand voll Kümmel, eine große Zwiebel, Salz und ein Bund grüne Petersilie gethan hat, auf's Feuer, schütte, wenn es kocht, die Hummer hinein und lasse sie 20 Minuten langsam kochen und im Wasser erkalten.

119. Krabben.

In einen Topf mit kochendem Wasser wasche die Krabben hinein und lasse sie schnell aufkochen, schütte sie dann auf ein Sieb und wieder in kaltes Wasser, bis sie abgekühlt sind. Hierauf schütte sie in eine Schale und streue Salz darüber.

Die Krebse, Hummer und Krabben müssen stets lebend in den Topf gewaschen werden.

120. Hummern-Majonnaise.

Man bricht die Hummer, nachdem sie gekocht sind, aus den Scheeren und Schwänzen und schneidet sie in nicht zu große Stücke. Auch kann man Dosen-Hummer dazu nehmen. Die Stücke richtet man schichtweise, pyramidenförmig an, giebt zwischen jede Schicht Mayonnaisen-Sauce und garniert die Schale mit hartgekochten Eiern, Salatherzen oder Kaviar.

121. Hummer à la Bellevue.

Man schneide einen gekochten Hummer vorsichtig der Länge nach durch, so daß die Schale nicht zersplittert wird, und entferne die Scheeren und Beine davon. Hierauf bereite man eine dicke Mayonnaise, mische das innere der Hummer (die Butter) dazwischen, ebenso

würflich geschnittene Gurken, fülle damit die Hummer wieder voll und setze sie wieder zusammen. Das Fleisch der Scheeren und Schwänze wird in fingerbreite Stücke geschnitten und der Rand der Schüssel damit belegt. Auf jedes Stück lege man ein kleines Stück Trüffel. Nach Belieben kann man auch Salat und Eierscheiben zum garnieren verwenden.

V.

Zubereitung des Rindfleisches.

122. Gekochtes Rindfleisch.

Hierzu verwendet man am besten Brustfleisch vom jungen Rind, löst dieses von den Rippen, rollt es auf und bindet es mit Bindfaden fest zusammen, setzt das Fleisch mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt es mit Salz, Wurzelwerk und einer Zwiebel 3 bis 4 Stunden kochen. Hierzu giebt man eine Meerrettich-, Senf-, Kapern- oder Tomaten-Sauce. Man kann das aufgeschnittene Fleisch auch mit allerlei Gemüsen garnieren, indem man das Gemüse in kleine Häufchen um das Fleisch legt.

123. Schmorbraten.

Man nehme ein recht schönes Schwanzstück vom jungen Rind, setze dieses in einen Topf mit leicht angebräunter Butter auf's Feuer, thue Gewürz, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, feingeschnittenes Wurzelwerk

und Zwiebel dazu und lasse es hiermit anschmoren. Dann gieße man etwas Bouillon und Rotwein dazu und lasse es unter fleißigem Befüllen 3 bis 4 Stunden schmoren. Die Sauce rühre man mit etwas Weizenmehl glatt und gieße sie durch ein Sieb. Auch empfiehlt es sich ein Stück Schwarzbrod in die Sauce zu legen und mit durchschmoren zu lassen.

124. Sauerbraten.

Das dicke Stück vom Roastbeef schneidet man vom Knochen ab, spickt das Fleisch mit dicken, in Salz und gestoßenem Gewürz umgekehrten Speckstücken, indem man mit dem Messer einen kleinen Einschnitt macht und die Speckstücke ganz hinein schiebt, legt das Fleisch in Essig-Wasser mit Zwiebeln, Gewürz und Wurzelwerk und läßt es 3 bis 4 Tage hierin liegen, indem man es täglich umwendet. Wenn man es gebrauchen will, legt man das Fleisch in eine mit Rindertalg ausgelegte Kasserolle, bestreut es mit Salz, läßt es leicht anschmoren, gießt von der Marinade darunter und läßt das Fleisch unter fleißigem Befüllen 3 bis 4 Stunden schmoren. Etwas Weizenmehl thut man zu der Sauce, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie recht seimig kochen.

125. Englisches Roastbeef.

Ein Nierenstück vom Rind schneidet man vom Knochen ab, entfernt die dicke Sehne davon, klopft es tüchtig, streut Salz darüber und brät es in einer Pfanne mit Butter und einer Zwiebel auf dem Feuer schnell an, schiebt es dann in einen heißen Ofen und läßt es unter fleißigem Befüllen 25 Minuten braten. Den Fond gießt man durch ein Haarsieb, rührt etwas Mehl und Sahne dazu und läßt die Sauce einkochen.

126. Englisches Rinderfilet.

Befreie das Filet von Fett und Sehnen, spicke es mit feinen Speckfäden, bestreue es mit Salz und lasse es in einer Pfanne mit Butter und einer Zwiebel im heißen Ofen 20 Minuten braten, nehme dann das Filet heraus, rühre etwas Weizenmehl zu der Butter, gieße etwas Bouillon sowie ein Glas Madeira dazu und lasse es gut durchkochen. Hierauf gieße die Sauce durch ein Sieb und serviere sie zum Filet. Auch kann man das Filet mit Gemüsen garnieren.

127. Filet in Butterteig.

Ein recht schönes Rinderfilet befreit man von Haut, Fett und Sehnen, brät es in heißer Butter braun und läßt es dann erkalten. Dann rollt man einen Butterteig recht dünn aus und wickelt das Filet hinein, bestreicht es mit Eigelb, legt es auf ein Backblech und läßt es im recht heißen Ofen backen, bis der Teig eine schöne braune Farbe angenommen hat. Hierzu giebt man eine Madeira-Sauce.

128. Boeuf braise à la flamande.

Ein gutes Stück Roastbeef mit Knochen wird von der dicken Sehne befreit, dann tüchtig geklopft und in einem Topf mit heißer Butter, Salz, Wurzelwerk und Gewürz angebraten. Hierauf gebe man etwas Rotwein und Bouillon darunter und lasse es damit gut 3 Stunden schmoren. Wenn das Fleisch weich ist, nehme man es heraus, gebe etwas Weizenmehl zu der Sauce und schütte sie durch ein feines Haarsieb. Wenn das Fleisch angerichtet ist, garniert man es mit allerlei Gemüsen, mit gebratenem Speck und

gebratenen kleinen Rahmwürstchen. Hierzu giebt man kleine runde Bratkartoffeln.

129. Filet à la Chateaubriand.

Ein doppeltes Filet wird geklopft, mit Salz bestreut und in einer Stielpfanne englisch gebraten, dann gebe man eine Trüffel-Sauce dazu und garniere es mit allerlei Gemüsen.

130. Filet à la Rossini.

Kleine Filets werden in einer Stielpfanne gebraten, ebenso auch in Scheiben geschnittene Gänseleber; dann bereitet man von Wild oder Geflügel ein Püree, legt schichtweise ein gebratenes Brödchen, ein Filet, eine Scheibe Gänseleber, etwas Püree und zuletzt wieder ein Filet hinein, durchsticht das Ganze mit einem Spieß und giebt Madeira-Sauce darüber.

131. Entrecôte.

Eine Ochsenrippe wird wie ein Cotelett geformt, gut geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Butter halb englisch gebraten. Hierzu serviert man Kräuterbutter oder Sauce Bearnaise; auch kann man es mit Gemüse garnieren.

132. Beefsteak.

Vom Roastbeef schneidet man schöne fingerdicke Scheiben, klopft sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und brät sie in einer Stielpfanne mit heißer Butter. Man kann auch Zwiebeln in Ringel schneiden und dazu braten.

133. Deutsches Beefsteak.

Ein schönes Stück Rindfleisch wird einmal durch die Fleischmaschine gedreht. Hieraus forme man ein rundes Beefsteak, bestreue es mit Salz und Pfeffer und brate es in Butter leicht durch. Auch kann man in Ringel geschnittene Zwiebeln dazu braten.

134. Beefsteak a la Tatare.

Ein schönes Stück Rindfleisch wird von allen Sehnen befreit und einmal durch die Fleischmaschine gedreht, mit Salz und Pfeffer durchgeknetet und zu einem runden Beefsteak geformt. Dann macht man in der Mitte eine kleine Vertiefung, giebt hierin ein rohes Eidotter und garniert es mit feingehackten Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Mix-Pickles.

135. Beefsteaks-Pastete.

In fingerdicke Scheiben geschnittenes Beefsteakfleisch klopfe man, bestreue es mit Pfeffer und Salz und brate es in einer Stielpfanne mit heißer Butter an. Dann drehe man 1 Pfund Schweinefleisch drei mal durch die Fleischmaschine und thue Salz und Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel, Muskatnuß und ein Ei dazu. Von dieser Farce packe man eine dünne Schicht in eine Pastetenschüssel, packe die Beefsteaks darüber und gieße Sauce vom Rinderbraten dazu, bis die Beefsteaks bedeckt sind. Auch streue man eine Hand voll Champignons dazwischen, lege wieder eine Schicht von der Farce darüber und bestreiche den Rand der Schüssel mit Ei. Hierauf lege man eine Decke von ausgerolltem Blätterteig darüber und drücke sie an den Seiten fest, bestreiche das Ganze mit Ei und lasse die Form in

einer Pfanre mit Wasser 3 Stunden im heißen Ofen backen.

136. Wiener Rouladen.

Ein Pfund Rindfleisch aus der Kluft wird dünn ausgeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann wird ein halbes Pfund gehacktes Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer, Muskat, 2 ganzen Eier und etwas geriebener Zwiebel durchgeknetet und damit das Fleisch fingerdick bestrichen. Außerdem wird ein hartgekochtes Ei in 4 Teile geschnitten und mit Pfeffergurken abwechselnd darauf gelegt, dann wird das Fleisch vorsichtig zusammen gerollt und mit Bindfaden umwickelt, in einem Topf mit heißer Butter gethan und von allen Seiten angebraten. Schließlich thue man etwas Bouillon und eine halbe Flasche Rotwein sowie etwas feingeschnittenes Wurzelwerk dazu und lasse es hiermit gar schmoren, gebe die Sauce durch ein Haarsieb und rühre sie mit Weizenmehl seimig.

137. Kleine Rouladen.

Ein Stück Rindfleisch aus der Kluft wird in dünne Scheiben geschnitten, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann streicht man etwas geriebene Zwiebel auf jedes Stück und legt eine dünne Scheibe Speck darauf, wickelt jede Roulade fest zusammen und steckt einen Zahnstocher durch. Hierauf läßt man sie in einer Stielpfanne mit Butter anbraten, packt sie in einen Topf und gießt Bouillon und ein Glas Madeira darüber, läßt sie hierin fast gar schmoren, schüttet sie auf ein Sieb und macht die Sauce mit etwas Weizenmehl seimig. Die Zahnstocher werden jetzt aus den Rouladen entfernt und diese wieder in die Sauce gelegt, um noch eine Zeit lang darin zu ziehen.

138. Gulasch.

Ein Stück Rindfleisch aus der Kluft schneidet man in große Würfel und brät es in einer Stielpfanne mit Butter an, dann schüttet man es in einen Topf, streut Salz, Pfeffer, 2 bis 3 Lorbeerblätter, 5 bis 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln darüber, gießt Bouillon dazu und läßt es schön weich schmoren. Zuletzt rührt man etwas Weizenmehl darunter, damit die Sauce recht seimig wird und schmeckt sie mit Paprika ab.

139. Rinderzunge.

Eine gepöckelte Rinderzunge wird 3 bis 4 Stunden gekocht. Die Haut davon wird abgezogen und die Zunge in Scheiben geschnitten. Hierzu giebt man eine Madeira-Sauce. Man kann die Zunge mit Erbsen- und Maronen-Püree garnieren.

140. Gekochtes Rauchfleisch.

Am besten nimmt man dazu ein Rippenstück, läßt es eine Nacht über in Wasser liegen, setzt es am andern Morgen mit reichlich Wasser aufs Feuer und läßt es 4 bis 5 Stunden kochen. Hierzu giebt man Grünkohl mit Kastanien garniert oder Erbsen-Püree mit Sauerkraut.

141. Pöckel-Laake.

10 Liter Wasser werden mit 8 Pfund Salz, 125 Gramm Salpeter und 125 Gramm Zucker zusammen aufgekocht. Wenn die Laake kalt ist, legt man das Fleisch oder die Rinderzunge hinein, läßt sie 3 bis 4 Tage darin liegen und kocht sie dann in der Laake weich.

VI.

Zubereitung von Kalbfleisch.

---

142. Kalbsrücken.

Ein Rücken vom Fettkalb wird abgehäutet, mit dünnen Speckfäden gespickt, mit Salz bestreut und im heißen Ofen in einer Pfanne mit Butter $1^1/_2$ bis 2 Stunden gebraten. An die Sauce giebt man etwas Sahne und zieht sie mit Weizenmehl ab. Sollte sie zu hell sein, kann man auch etwas Zuckerfarbe dazu geben.

143. Kalbs-Gehirn.

Das Gehirn vom Kalb wird gut ausgewässert und die Haut davon abgezogen, dann schwitzt man Butter und Zwiebeln in einem Topf, thut das feingehackte Gehirn dazu, läßt es unter fleißigem Rühren einige Minuten schmoren und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab.

144. Gebackene Kalbsmilch oder Schweser.

Die Kalbsmilch wird abgebrüht und die Haut abgezogen, dann schneidet man fingerdicke Scheiben davon, paniert diese mit Ei und geriebener Semmel und brät sie in Butter braun. Dieses eignet sich als Beilage zu allen Gemüsen.

145. Kalbsfricandeau mit Bechamel-Sauce.

Von einer Kalbskeule löst man das Fricandeau

ab, spickt es schön mit feinen Speckfäden, bestreut es mit Salz und brät es in einer Pfanne mit Butter unter fleißigem Befüllen schön weich. Dann thut man Mehl zum Bratenfond, giebt Sahne daran, brät in Würfel geschnittenen Schinken und Zwiebeln in Butter weich, giebt es zur Sauce und streicht sie dann durch ein Haarsieb. Sollte sie nicht dick genug sein, kann man etwas Kartoffelmehl dazu thun.

146. Gebratene Kalbskeule.

Ein schönes Stück von der Keule häutet man ab, klopft es gut und bestreut es mit Salz. Hierauf brät man es im heißen Ofen in einer Pfanne mit Butter von allen Seiten schön an, gießt etwas Bouillon darunter und läßt es unter fleißigem Befüllen 2 bis 3 Stunden braten. Alsdann nimmt man den Braten heraus, thut etwas Mehl zur Sauce, gießt sie durch ein Haarsieb und läßt sie mit Sahne gut seimig kochen.

147. Wiener Schnitzel.

Am geeignetsten hierzu ist das Fleisch aus der Keule. Man schneidet fingerdicke Scheiben davon, klopft diese gut, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel und brät sie in Butter von beiden Seiten schön gelbbraun. Die fertigen Schnitzel giebt man dann mit gebräunter Butter oder Remouladensauce und mit einer Scheibe Citrone sowie Kapern und Sardellen garniert zur Tafel.

148. Paprika-Schnitzel.

Eine fingerdicke Scheibe Kalbfleisch von der Keule

klopft man, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und brät sie in Butter braun. Dann thut man etwas Sahne und Paprika zur Butter, läßt dieses gut durchkochen und gießt die Sauce über das Schnitzel. Auch kann man gewürfelten Speck und Zwiebeln durchbraten nnd zu der Sauce thun.

149. Kaiser-Schnitzel.

Dieses Schnitzel bereitet man wie Wiener Schnitzel in Nr. 147. Dann schneidet man eine Semmel in vier Scheiben, röstet diese, streicht Butter darauf und belegt sie, eine mit Caviar, die zweite mit Sardellen-Butter, die dritte mit Krabben, die vierte mit geräuchertem Lachs. Diese Brödchen legt man um das Schnitzel. Auf das Schnitzel legt man zwei Spiegeleier und serviert es alsdann mit Citronenscheiben, Champignon, Sardellen, Capern und Mix-Pickles.

150. Schnitzel à la Holstein.

Ein fingerdickes Stück Kalbfleisch aus der Keule wird geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Semmelmehl paniert und in Butter gebraten. Dann legt man zwei Spiegeleier oben auf, garniert es mit Champignons, Gurke, Citronenscheibe, Sardellen, Capern und Mix-Pickles.

151. Kalbsteak.

Eine fingerdicke Scheibe Kalbfleisch vom Rücken klopft man, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und brät sie in heißer Butter gelbbraun. Die Butter kann man darüber gießen. Man kann Tomaten-Sauce oder Sauce Bearnaise dazu geben.

152. Kalbskoteletten.

Die Koteletten befreit man von Haut und Fett, schabt den Knochen bis zum runden Fleischstück sauber, klopft sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie mit Ei und Semmelmehl, bäckt sie mit Butter schön gelbbraun und gießt heiße gebräunte Butter darüber.

153. Kalbskotelettes au foure.

Die Koteletten werden wie in voriger Nummer zurecht geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Butter leicht angebraten. Dann bereitet man sich ein ganz dickes Ragout fin (siehe Nr. 164), legt es fingerdick auf die Koteletten, streut geriebenen Parmesankäse und Paniermehl darüber und legt auf jede Cotelette ein Stückchen Butter, packt sie alle auf ein Backblech oder in eine große Pfanne und läßt sie im heißen Ofen schön gelbbraun backen.

154. Rouladen von Kalbfleisch.

Ein schieres Stück Kalbfleisch von der Keule schneidet man in längliche Streifen, klopft diese und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Dann hackt man Champignons, Zwiebeln, Gurken, Sardellen und Kapern recht fein, streicht dieses nicht zu dick auf jede Scheibe Fleisch, wickelt sie zusammen und steckt einen Zahnstocher durch, brät sie in Butter an, schüttet sie in einen Topf und schmort sie darin gar. Hierauf schüttet man sie auf ein Sieb, macht Butter und Mehl braun, gießt den Jus von den Rouladen dazu, nebst einem Glase Madeira, läßt die Sauce recht seimig kochen, thut die Rouladen, nachdem die Zahnstocher herausgezogen sind, in die Sauce und läßt sie noch darin nachschmoren.

155. Mock-Turtle-Ragout.

Einen sauber abgebrannten Kalbskopf setze man in Wasser mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln aufs Feuer und lasse ihn anderthalb bis zwei Stunden kochen. Wenn er weich ist, trenne man das Fleisch von den Knochen und lasse es abkühlen. Die Knochen gebe man wieder in die Brühe, damit sie recht kräftig wird, und lasse sie einkochen. Das Ganze schütte man dann auf ein Haarsieb, damit die Brühe klar wird. Hierauf thue man Butter und Mehl in einen Topf und rühre die Brühe dazu. Auch kann man etwas Fleischextract dazu geben. Schließlich thue man Madeira, Salz und Paprika daran. Dann schneide man das Fleisch vom Kalbskopf in viereckige Stücke, thue diese in die Sauce, gebe kleine Saucischen, Fleischklöße, Morcheln und Champignons dazu und garniere es mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und kleinen Butterteig-Fleurons.

156. Gebratene Kalbsleber.

Die Kalbsleber befreit man von Haut und Sehnen, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Mehl und brät sie in Butter schön gelbbraun, aber nicht daß sie hart werden. Schließlich gießt man heiße gebräunte Butter darüber.

157. Geschmorte Kalbsleber.

Eine ganze Kalbsleber wird abgehäutet, mit feinen Speckfäden gespickt und mit Salz bestreut. Dann läßt man sie in einer Pfanne mit Butter eine Stunde im heißen Ofen schmoren. Hierauf rührt man etwas

Mehl zu dem Fond, gießt ihn durch ein Haarsieb, thut Bouillon dazu, läßt ihn zu einer seimigen Sauce einkochen und schmeckt diese mit Kapern, Citronensäure und Salz ab.

158. Leber-Pudding.

Ein Pfund abgehäutete Kalbsleber wird durch die Fleischmaschine gedreht und darauf durch ein Sieb gestrichen, dann rührt man ein halb Pfund Butter zur Sahne und giebt vier Eigelb und ein halb Pfund eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, Salz, einen Theelöffel Zucker, eine Priese Gewürznelken, Muskat und etwas Citronenschale dazu. Hierzu thut man dann die durchgestrichene Leber, ein viertel Pfund Korinthen und Rosinen und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, rührt Alles gut durch, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Form und läßt es anderthalb Stunden im Wasserbad kochen. Die Form stürzt man erst kurz vorm Anrichten. Hierzu giebt man eine Rosinensauce und kleine runde Bratkartoffeln.

159. Ragout a la financiere.

Kleine Kalbszungen und Schweser werden in Salzwasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Gewürz weich gekocht. Dann schwitze man Butter und Mehl, gebe die durchgegossene Brühe, etwas Weißwein, Citronensäure und Sardellenbutter dazu und legiere die Sauce mit Eigelb ab. Zunge und Schweser schneide man in Scheiben und gebe sie zur Sauce. Auch kann man Fischklöße, Morcheln und Champignons dazu thun.

160. Gefüllte Kalbsbrust.

Von der Kalbsbrust werden die Rippenknochen herausgelöst. Mit einem Messer wird ein Einschnitt unter der Rippenhaut gemacht. Diese Öffnung wird mit Fleischfarce gefüllt, zusammen genäht und mit Salz bestreut. Dann brate man es im heißen Ofen in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten schön braun, gieße etwas Nachbouillon darunter und lasse es unter fleißigem Begießen 2 Stunden braten. Hierzu gebe man eine Morchelnsauce und kleine runde Bratkartoffeln.

161. Kalbsfrikassee.

Hierzu nimmt man am besten das Fleisch von der Brust, schneidet es in viereckige Stücke, setzt es mit Salzwasser, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Wurzelwerk aufs Feuer und läßt es 2 Stunden kochen. Dann schüttet man es auf ein Sieb, giebt Butter und Mehl in einen Topf, rührt es mit der Brühe vom Kalbfleisch glatt, giebt etwas Citronensäure, Weißwein, Champignons und in Bouillon weich gekochte Morcheln dazu, legiert die Sauce mit Eigelb ab, legt das Fleisch hinein und läßt es gut damit durchziehen.

162. Haschee vom Kalb.

Ein Geschlinge von Kalb, Herz und Lunge schneide man in Stücke, wasche es gut ab, damit alles Blut herauskommt. Wenn es sauber ist, thue man es in einen Topf, gieße Wasser darauf, bis es bedeckt ist, thue Salz, Zwiebeln, englisches Gewürz, Pfeffer und Lorbeerblätter dazu und lasse es damit kochen. Sobald es weich ist, schütte es auf ein Sieb, mache eine Butter- und Mehlschwitze, gieße die Brühe dazu und

lasse es dick einkochen. Das Fleisch wird mit den Zwiebeln einmal durch die Fleischmaschine gedreht, auch kann man es mit dem Wiegemesser fein wiegen. Dann thue man es zur Sauce, daß es ein dickes Haschee ist, schmecke es mit Salz und Pfeffer ab und garniere es, wenn es angerichtet ist, mit Spiegeleiern, die man mit einem Ausstecher aussticht.

163. Kalbs-Gekröse.

Das Kalbs-Gekröse wird in Wasser gereinigt, in Salzwasser mit Wurzelwerk, Gewürz und einer Zwiebel gar gekocht. Dann schneidet man es in kleine Stücke. Hierauf thut man Butter und Mehl in einen Topf, rührt es mit der Brühe klar und kocht die Sauce recht seimig, thut etwas Citronensäure und einige Sultan-Rosinen daran und schmeckt die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Priese Zucker ab. Das zerschnittene Gekröse schüttet man dann in die Sauce und läßt es damit ziehen.

164. Ragout fin.

Zunge und Schweser werden mit Bouillon, Zwiebeln, Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weich gekocht und dann heraus genommen. Die Brühe muß man jedoch noch gut einkochen lassen. Zunge, Schweser und Champignons schneidet man in feine Würfel, thut Butter und Mehl in einen Topf, giebt die Brühe dazu und verrührt dies zu einer dicken Sauce, die mit Weißwein, Citronensäure, Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird. Hierin thut man das Fleisch und zieht das Ganze mit einigen Eigelben ab. Dieses Ragout kann man in Muscheln füllen, mit Parmesankäse und Paniermehl bestreuen und im Ofen backen.

Auch kann man es in kleine Römische Pasteten oder kleine Butterteig-Pasteten füllen.

165. Zungen-Ragout.

Frische Kalbs- oder Rinderzungen setze man in Wasser mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und einer Zwiebel aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Dann nehme man sie heraus und lasse die Brühe noch gut einkochen, mache eine Butter- und Mehlschwitze, gieße die Brühe, die vorher durch ein Sieb gegossen ist, dazu und thue ein Glas Rotwein, ein Glas Madeira, eine Priese Zucker und wenn es noch nicht den säuerlichen Geschmack haben sollte, etwas Citronensäure dazu und lasse die Sauce recht seimig kochen. Inzwischen ziehe man die Zungen ab, schneide sie in Scheiben und thue sie in die Sauce. Dann thue man noch Fleischklöße, kleine Saucischen, Champignons und Morcheln hinein.

VII.

Zubereitung von Hammelfleisch.

166. Englisch gebratener Hammelrücken.

Vom Rücken eines jungen Hammels schneidet man alles Fett und die Sehnen ab, klopft ihn gut, spickt ihn mit feinen Speckfäden und brät ihn in heißer Butter unter fleißigem Befüllen ungefähr eine halbe Stunde. Hierzu schmeckt eine Olivensauce am besten.

167. Gebratener Hammelrücken.

Der Rücken eines jungen Hammels wird von Fett und Sehnen befreit, geklopft, mit feinen Speckfäden gespickt und in einer Pfanne mit Butter im heißen Ofen angebraten. Dann gießt man etwas Jus oder Nachbouillon dazu und läßt ihn 2 Stunden gar schmoren. Hierauf gießt man etwas Sahne zur Sauce und läßt sie damit einkochen.

168. Gebratene Hammelkeule.

Von einer altgeschlachteten Hammelkeule schneide man alles Fett ab, klopfe sie tüchtig, bestreue sie mit Salz und lasse sie in einer Pfanne mit Butter und einer Zwiebel anbraten. Man gieße etwas Nachbouillon darunter und brate sie unter fleißigem Befüllen zwei bis zweieinhalb Stunden. Dann nehme man das Fleisch heraus, gieße den Bratenfond durch ein Sieb, thue Sahne dazu und lasse die Sauce hiermit einkochen. Zuletzt thue man etwas Weizenmehl an die Sauce. Auch kann man statt Sahne den Bratenfond zur Gurkensauce verwenden und diese zur Hammelkeule geben.

169. Saure Hammelkeule.

Eine altgeschlachtete Hammelkeule reinigt man von allem Fett, klopft sie tüchtig, legt sie in Essig und Wasser mit feingeschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln und läßt sie hierin 3 bis 4 Tage liegen. Beim Gebrauch nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und läßt sie in einer Pfanne mit heißer Butter anbraten. Dann gießt man etwas Marinade darunter und läßt sie unter fleißigem Befüllen zwei Stunden im heißen Ofen schmoren. Zu der Sauce thue man etwas Weizenmehl und gieße sie durch ein Haarsieb.

170. Hammel-Koteletts a la Soubise.

Die Hammel-Koteletten werden von Fett und Sehnen befreit, gut geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann muß man sie in einer Stielpfanne etwas anbraten lassen. Inzwischen schneidet man Zwiebeln in Scheiben, läßt diese in Wasser weich kochen, schüttet sie auf ein Sieb zum abtropfen und streicht sie durch das Sieb. Alsdann schwitzt man Butter und Mehl, rührt es mit Sahne glatt und giebt die durchgestrichenen Zwiebeln, Salz und Paprika dazu. Das Ganze muß aber recht dick sein. Dieses Püree füllt man auf die Hammel-Koteletten, streut Parmesankäse und Paniermehl darüber, legt auf jedes Kotelett ein Stückchen Butter und läßt sie im heißen Ofen zu schöner brauner Farbe backen.

171. Paprika-Fleisch.

Das Fleisch von einer Hammelkeule schneide man in viereckige Stücke, entferne Fett und Sehnen davon und bestreue die Stücke mit Salz und Paprika. Dann thue man sie mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel in einen Topf und lasse alles eine Stunde langsam schmoren. Hierauf gieße man etwas saure Sahne dazu und lasse das Fleisch noch weiter schmoren. Zuletzt thue man etwas Weizenmehl an die Sauce, damit sie recht seimig wird.

172. Hammel-Koteletten.

Die Hammel-Koteletten werden von Fett und Sehnen befreit, gut geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und recht schnell in einer Stielpfanne englisch gebraten. Inzwischen muß man Zwiebeln in feine Würfel ge-

schnitten haben, schüttet diese in die heiße Butter und läßt sie hellgelb braten. Sie werden dann über die Koteletten gegossen. Hierzu passen sehr gut Teltower Rübchen.

173. Irisch Stew.

Am besten nimmt man hierzu Hammel=Koteletten, klopft sie gut und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Dann schneidet man Kohlköpfe in Scheiben, kocht diese einige Minuten, schüttet sie alsdann auf ein Sieb zum abtropfen. Hierauf schneidet man sauber geschälte Kartoffeln in nicht zu dünne und einige Zwiebeln in dünne Scheiben. Dann nimmt man eine hohe Form, packt alles schichtweise hinein, zuerst den Kohl festgedrückt, dann Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln darüber, dann wieder Kohl und so abwechselnd, bis die Form voll ist. Dazwischen streut man etwas Salz und Pfeffer, schließt die Form und läßt sie drei Stunden im Wasserbad kochen.

174. Kümmel-Fleisch.

Hierzu nehme man Brustfleisch oder das Vorderblatt vom Hammel, schneide es in beliebige Stücke, setze es mit soviel Wasser, daß es bedeckt ist, Salz und reichlich Zwiebeln aufs Feuer und lasse es anderthalb bis zwei Stunden kochen. Dann schütte es auf ein Sieb, entfette die Brühe, thue eine Mehlschwitze daran und lasse sie zu einer seimigen Sauce kochen. Schließlich thue man etwas Kümmel, Pfeffer und das Fleisch hinein, und lasse es an der Seite noch etwas nachziehen.

VIII.

Zubereitung von Schweinefleisch.

175. Schweinebraten.

Man nimmt ein Stück von der Keule, löst den Knochen heraus und schneidet die Schwarte in schmale Streifen, die man mit einigen Querschnitten in Vierecke teilt. Dann salzt man den Braten, legt ihn in eine Pfanne mit kochendem Wasser und läßt ihn im heißem Ofen schön braun braten. Alsdann wird das Fett davon abgefüllt und der Braten zwei bis drei Stunden nachgeschmort. Zuletzt giebt man etwas Weizenmehl zu der Sauce.

176. Schweinerücken.

Hierzu nimmt man einen kleinen recht mageren Schweinerücken mit Schwarte und bereitet ihn wie in voriger Nummer.

177. Schweinscarré mit Perlzwiebeln.

Man nehme eine Reihe Schweins-Koteletten, entfette sie, bestreue sie mit Salz und lasse sie in einer Bratpfanne mit Wasser im Ofen unter fleißigem Befüllen anderthalb Stunden braten. Hierauf thue man etwas Weizenmehl zu dem Bratenfond und lasse ihn zu einer seimigen Sauce kochen, gieße diese durch ein Haarsieb und thue eine kleine Flasche Perlzwiebeln daran.

178. Kasseler Rippenspeer.

Hierzu nehme man ein Stück nicht zu stark geräucherte Schweines-Kotelette, koche das Stück in Wasser halb weich, thue es in eine Bratpfanne, gieße etwas Bouillon oder Jus darunter und lasse es unter fleißigem Befüllen gar schmoren. Dann nehme man es heraus, thue ein Glas Rotwein und etwas Mehl unter den Bratenfond, gieße ihn durch ein Haarsieb und lasse ihn zu einer seimigen Sauce kochen. Als Gemüse gebe man hierzu Rotkohl oder Sauerkraut.

179. Schweins-Koteletten.

Nachdem man die Koteletten zurecht geschnitten hat, klopft man sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Ei mit geriebener Semmel und bäckt sie in Butter goldbraun.

180. Gefüllter Rippenspeer.

Hierzu nimmt man die langen Rippen vom Schwein, knickt diese der Länge nach ein, schält Äpfel, schneidet diese in kleine Scheiben, mischt etwas geriebene Semmel, Zucker, gebackene Pflaumen, Zimmet und Salz darunter und füllt diese Mischung in die Rippen. Diese werden hierauf mit einem Bindfaden so fest zusammengenäht, daß die Füllung fest eingeschlossen ist. Nachdem man den Rippenspeer gesalzen, legt man ihn in eine Pfanne mit Wasser und brät ihn unter fleißigem Befüllen anderthalb bis zwei Stunden. Das Fett davon wird dann abgefüllt und die Sauce mit etwas Weizenmehl seimig gekocht.

181. Schweizer Sahne-Koteletten.

Schöne frische Schweins-Koteletten werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einer Stielpfanne mit heißer Butter leicht angebraten und in einen genügend großen Topf gethan. Dann schmort man einige Zwiebeln in Butter weich, nicht braun, thut etwas Mehl dazu, verrührt es mit Sahne und etwas recht kräftigem Jus, streicht es durch ein Haarsieb und gießt es über die Koteletten. Außerdem reibt man eine Stange Meerrettich, streut diesen darüber und läßt die Koteletten anderthalb Stunden schmoren.

182. Brisoletten von Schweinefleisch.

Zwei Pfund gehacktes Schweinefleisch, alte, eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, Salz, Pfeffer, drei Eier und etwas geriebene Zwiebel rühre man mit einem Holzlöffel gut durch und forme kleine runde oder birnenförmige Brisoletten davon, wende diese in Semmelmehl um und brate sie in Butter goldbraun. Diese Bisoletten kann man zu jedem Gemüse als Beilage geben.

183. Klops a la Königsberg.

Zwei Pfund feingehacktes Schweinefleisch und ein Pfund Rindfleisch, eine geriebene Zwiebel, einige feingehackte Sardellen, vier ganze Eier, Salz, Pfeffer, eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln rühre man mit einem Holzlöffel gut durch, forme runde Klöße davon und koche sie in Salzwasser ab. Dann mache man eine Mehlschwitze, fülle von der Brühe dazu; thue einige Kapern, etwas Citronensaft und eine

Priese Zucker daran, ziehe die Sauce mit einigen Eigelben ab, lege die Klops hinein und lasse sie darin nachziehen.

184. Braune Klops.

Zwei Pfund gehacktes Schweinefleisch und ein Pfund Rindfleisch, eine kleine geriebene Zwiebel, vier ganze Eier, Salz und Pfeffer, eingeweichte, ausgedrückte Semmeln rühre man gut durch und forme runde Klößchen davon. In die Mitte eines jeden thue man ein Stück Rindermark, forme sie glatt zu und brate sie in Butter von allen Seiten braun. Dann nehme man eine gute Madeira-Sauce (siehe Nr. 74), lege die Klops hinein und lasse sie darin neben dem Feuer nachziehen.

185. Schweinepökelfleisch
mit Sauerkraut und Erbsen.

Man nimmt gepökelte Karree oder Eisbeine und läßt sie drei Stunden kochen. Hierzu giebt man Erbsen-Püree (siehe Nr. 286) und Sauerkraut (siehe Nr. 277) welches man jedes apart auf eine Schüssel anrichtet. Über die Erbsen thut man in Butter oder Speck gebratene Zwiebeln und serviert hierzu das in Scheiben geschnittene Pökelfleisch.

186. Gebratenes Spanferkel.

Sobald das Spanferkel geschlachtet ist, brühe man es rein, breche die Klauen von den Füßen, steche die Augen aus und nehme das Spanferkel aus, doch mache man die Öffnung am Bauche nicht zu groß.

Dann wasche man es gut sauber, trockne es mit einem Tuche ab und lasse es je nach der Jahreszeit zwei oder drei Tage hängen. Vor dem Gebrauch reibe man es mit Salz und Pfeffer ein und steche durch die Keulen sowie die Vorderblätter einen Holzspeil. Hierauf gebe man dem Spanferkel, indem man die Füße an der Brust und unter dem Bauch mit Bindfaden befestigt, eine liegende Stellung, lege es in eine Bratpfanne, bestreiche es mit Speck oder mit Provenceöl und gieße etwas Wasser darunter. Wenn das Spanferkel im Ofen ist und es zeigen sich weiße Blasen beim braten, reibe man es mit einem Tuch ab, damit der Braten nicht fleckig wird. Hat es anderthalb bis zwei Stunden gebraten, so nehme man es heraus, gieße etwas Kalbfleisch-Jus darunter, koche den Bratensatz damit los, thue etwas Mehl dazu, gieße ihn durch ein Sieb und fülle das Fett davon ab. Der Braten muß eine hellbraune Farbe haben.

Will man das Ferkel füllen, so koche man Herz, Lunge und Nieren in Salzwasser weich, hacke sie mit der rohen Leber fein und rühre ein drittel soviel Butter als man Fleisch hat, einige eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmeln und einige ganze Eier dazu. Dann schmecke man es mit Salz, Pfeffer und Pasteten-Gewürz ab, fülle die Farce in den Bauch des Spanferkels und nähe ihn zu.

187. Gekochter geräucherter Schweinskopf.

Geräucherten Schweinskopf kocht man in Wasser weich, zieht noch heiß die Schwarte davon ab und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt. Hierzu giebt man nach Nr. 271 bereiteten Grünkohl.

188. Filet vom Schwein.

Ein Filet vom Schwein brät man in einem Topf mit heißer Butter an, thut eine Zwiebel, Gewürz und ein Lorbeerblatt dazu, gießt etwas Wasser darunter und läßt es eine halbe Stunde braten. Hierauf thut man etwas saure Sahne zur Sauce, läßt sie damit einkochen, thut etwas Mehl dazu und gießt die Sauce durch ein Haarsieb.

189. Schweineleber-Pastete.

Anderthalb Pfund von Fasern und Haut befreite Schweineleber und ein viertel Pfund Rückenfett drehe man sechs- bis achtmal durch die Fleischmaschine und streiche es dann durch ein Haarsieb in eine Schale. Hierzu thue man ein viertel Pfund Sardellenbutter, zwei ganze Eier, zwei Eigelb, Muskatnuß, Pfeffer, Salz, geriebene Zwiebel und zwei geriebene Semmeln, rühre alles gut durch, lege eine Form mit ganz dünnen Scheiben Rückenfett aus und fülle die Masse hinein. Hierauf lasse man die Form eine Stunde im Wasserbad kochen.

190. Schinkenguß auf Königliche Art.

Das Fleisch von einem Huhn wird abgehäutet und von den Knochen befreit. Dann drehe man es mit einem halben Pfund geräucherten Schinken durch die Fleischmaschine, streiche es durch ein Haarsieb, gebe ein Ei, Pasteten-Gewürz, etwas Paprika und einen halben Liter Schlagsahne dazu. Auch kann man zur Verbesserung der Farbe einige Tropfen Kochenille daran thun. Hierauf streiche man eine Form mit

Butter aus, streue Weizenmehl hinein und lege kleine buntgeformte Trüffelstücke an die Seiten, fülle die Fleischfarce recht vorsichtig, damit die Trüffeln sich nicht verschieben, hinein, stelle die Form in einen Topf mit kochendem Wasser und lasse sie zwanzig Minuten kochen. Sodann ziehe man sie vom Feuer zurück, stürze die Form kurz vorm Anrichten auf eine runde Schüssel, garniere den Rand mit gebackener Schwefer, Gänseleber und Champignons und fülle eine Trüffel-Sauce darüber.

191. **Schinken in Burgunder.**

Ein Rollschinken wird eine Nacht über in Wasser gelegt. Dann lege man ihn in einen Topf, gieße frisches Wasser darauf und lasse ihn zwei Stunden kochen, nehme ihn heraus, ziehe die Schwarte davon ab, lege ihn in eine Bratpfanne, gieße eine Flasche Burgunderwein und etwas recht kräftigen Jus darunter und lasse ihn im Ofen unter fleißigem Befüllen weich schmoren. Die Sauce gieße sodann durch ein Haarsieb, entfette sie und thue etwas Mehl und eine Priese Zucker daran. Man kann den Schinken auch mit kleinen glasierten Zwiebeln garnieren.

IX.
Zubereitung von Wild.

a. Hirsche.

192. Hirschrücken.

Der Rücken vom Hirsch wird gut gewaschen, abgehäutet und gespickt. Den Abfall schneide man in kleine Stücke, brate diese in einer Stielpfanne an, schütte es in einen Topf, gieße Wasser darüber und lasse es tüchig kochen. Von dieser Brühe gieße man hernach unter den Braten. Dann lege man den Rücken in eine Bratpfanne, bestreue ihn mit Salz, gieße zerlassene Butter darüber, schiebe ihn in den heißen Ofen und brate ihn zwei Stunden unter fleißigem Befüllen. Hierauf nehme man den Rücken heraus, thue etwas Mehl und saure Sahne zur Sauce, gieße sie durch ein Sieb und lasse sie recht seimig kochen.

193. Hirschkeule.

Nachdem die Keule gewaschen und gehäutet ist, zerlegt man sie in drei Teile, spickt jedes Stück, bestreut es mit Salz, bereitet es wie in voriger Nummer und läßt es zwei bis zweieinhalb Stunden braten.

194. Hirsch-Steaks.

Das Fleisch von einer Hirschkeule schneidet man in fingerdicke Scheiben, klopft diese und bestreut sie mit

Salz und Pfeffer, brät sie in einer Stielpfanne mit Butter halb gar und gießt eine recht kräftige Madeira- oder Champignons-Sauce darüber.

b. Rehe.

195. Rehrücken.

Der Rücken vom Reh wird gut gewaschen, abgehäutet und gespickt. Den Abfall vom Rehrücken schneide man in kleine Stücke, brate sie in einer Stielpfanne an, schütte sie in einen Topf, gieße Wasser darüber und lasse es tüchtig kochen. Dann lege man den Rücken in eine Bratpfanne, bestreue ihn mit Salz, gieße zerlassene Butter darüber, schiebe ihn in den heißen Ofen und lasse ihn unter fleißigem Befüllen eine Stunde braten. Hierauf nehme man den Rücken heraus, thue etwas Mehl und saure Sahne zur Sauce, gieße sie durch ein Sieb und lasse sie recht seimig kochen.

196. Rehkeule.

Nachdem man die Keule vom Reh gehäutet, gewaschen und gespickt hat, bestreue man sie mit Salz, lege sie in eine Bratpfanne mit heißer Butter, schiebe sie in den Ofen und lasse sie unter fleißigem Befüllen eine Stunde braten. Dann nehme man den Braten heraus, thue etwas Mehl und saure Sahne dazu, gieße die Sauce durch ein Sieb und lasse sie recht seimig kochen.

197. Rehsteaks.

Die Bereitung ist dieselbe wi ein Nr. 194.

198. Rehleber.

Die Leber vom Reh ist sehr zart und muß so frisch wie möglich verbraucht werden. Nur muß sie vor dem Gebrauch eine Stunde in Milch ausgefrischt werden. Dann schneidet man die Leber in fingerdicke Scheiben, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Ei und Semmelmehl, bäckt sie in einer Stielpfanne mit heißer Butter schön goldgelb und gießt heiße gebräunte Butter darüber.

199. Wildguß auf königliche Art.

Zwei Rehkeulen befreie man von Haut und Sehnen, schneide alles Fleisch von den Knochen ab und in kleine Stücke, schütte es in eine Stielpfanne mit Butter und brate es auf dem Feuer an. Dann nehme man das Fleisch von drei alten Suppenhühnern, entferne Haut und Sehnen davon, drehe dieses sowie das angebratene Rehfleisch fünf bis sechsmal durch die Fleischmaschine, damit es recht fein wird, und streiche es durch ein Haarsieb. Wenn das Ganze durchgestrichen ist, thue man sechs Eier, Salz, Paprika, Muskat und Pasteten-Gewürz dazu und rühre es gut durch. Zuletzt rühre man einen Liter Schlagsahne leicht darunter, damit es recht lose wird. Dann fülle man das Fleisch in eine hohe Form, lasse diese im Wasserbad eine halbe Stunde kochen, stürze die Form nun auf eine runde Schale, garniere diese mit gebratener Schweser, Leber und Champignons und fülle etwas Sauce über das Fleisch. — Die Knochen und Sehnen vom Reh und von den Hühnern hacke man recht klein und brate sie in einer Stielpfanne mit etwas Butter, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern an, schütte es in einen Topf, gieße Bouillon oder Wasser dazu und

lasse es gut durchkochen, damit die Sauce recht kräftig wird. Hierauf schwitze man Butter und Mehl braun, gieße die Brühe von den Knochen dazu und gebe ein gutes Glas Madeira und Salz daran. Man kann auch feingehackte Trüffeln in die Sauce geben.

c. Hasen.

200. Hasenbraten.

Der Hase wird abgezogen und ausgenommen. Die Rippen werden abgeschlagen und gut ausgewässert, die Vorderläufer werden abgelöst. Dann zieht man Haut und Sehnen ab und spickt ihn mit feinen Speckfäden. Den Abfall brät man in einer Stielpfanne an, schüttet das Ganze in einen Topf, gießt Wasser darauf und läßt es gut kochen, diese Brühe füllt man unter den Braten. Hierauf legt man den Hasen in eine Bratpfanne mit heißer Butter, streut Salz darüber, schiebt ihn in den Ofen und läßt ihn unter fleißigem Befüllen eine Stunde braten, nimmt ihn dann heraus, thut etwas Mehl und saure Sahne dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb und läßt sie recht seimig kochen.

201. Hasenpfeffer.

Hierzu verwendet man die Rippen, den Kopf, die Blätter, Herz und Leber, frischt das Ganze gut aus, wäscht es warm ab und kocht es in Salzwasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz und Lorbeerblättern gar. Hierauf schüttet man es auf ein Sieb, macht eine Butter- und Mehlschwitze, gießt von der Brühe dazu, so daß es eine seimige Sauce wird, schmeckt diese mit Salz und Pfeffer ab, legt das in

kleine Stücke geschnittene Fleisch hinein und läßt es aufkochen. Zuletzt giebt man etwas feingewiegte Petersilie daran.

d. Wildschweine.

202. Wildschweinsrücken.

Man zieht von einem Wildschweinsrücken die Haut ab und entfernt alles Fett davon, spickt ihn dann mit feinen Speckfäden, brät ihn in einer Pfanne mit heißer Butter im Ofen an, gießt etwas Bouillon oder Wasser darunter und läßt ihn so unter fleißigem Befüllen zwei Stunden braten. Auch giebt man einige Wachholderbeeren dazu und läßt sie mit durchkochen. Hierauf nimmt man den Rücken heraus, thut etwas saure Sahne und Mehl zu dem Bratenfond, gießt ihn durch ein Haarsieb und läßt ihn zu einer recht seimigen Sauce kochen.

203. Keule vom Wildschwein.

Die Keule vom wilden Schwein bereite man wie den Rücken in voriger Nummer.

204. Wildschweinskopf.

Der Kopf vom wilden Schwein wird zum Schmied zum absengen gebracht und tüchtig mit einer scharfen Bürste abgebürstet bis er weiß wird, dann ausgewässert und vorm kochen fest mit Bindfaden bewickelt. Hierauf bringt man einen großen Kessel mit Salzwasser, Essig, Gewürz, Lorbeerblättern, Thymian, Zwiebeln und Pfeffer zum kochen, legt den Kopf hinein und läßt ihn zwei bis drei Stunden langsam kochen, setzt ihn

dann vom Feuer und läßt ihn in der Brühe erkalten. Vor dem Servieren nimmt man ihn aus der Brühe, trocknet ihn ab, streicht die Augenhöhlen mit gerührtem Schweineschmalz aus, steckt in die Mitte ein Gewürzkorn, um die Pupille nachzumachen, steckt in die Schnauze eine Citrone und bekränzt die Schale mit Citronenscheiben und grünen Lorbeerblättern. Hierzu giebt man eine Cumberland- oder Remouladen-Sauce.

205. Roulade vom Wildschwein.

Hierzu nimmt man das Fleisch von der Brust und die Bauchlappen, löst aus der Brust alle Knochen heraus, wäscht es gut ab, bestreut es mit Salz und Pfeffer, rollt es zusammen und bewickelt es fest mit Bindfaden. Dann kocht man es wie den Wildschweinskopf in voriger Nummer und läßt das Fleisch in der Brühe erkalten, schneidet es beim Gebrauch in Scheiben und giebt es beim Wildschweinskopf oder für sich mit Cumberland- oder Remouladen-Sauce.

206. Ragout vom Wildschwein.

Hierzu verwendet man ebenfalls das Brust- und Bauchfleisch, schneidet es in kleine Stücke, kocht diese in Salzwasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und etwas Essig gar, nimmt dann das Fleisch heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, macht etwas Butter und Mehl braun, thut die Brühe dazu, schmeckt die Sauce mit Citronensäure, einem Glas Madeira und einer Priese Zucker ab und läßt sie noch einkochen, bis sie recht seimig wird. Hierauf legt man das Fleisch hinein und läßt es damit durchziehen.

X.
Zubereitung des Geflügels.

a. Zahmes Geflügel.

207. Gebratenes Huhn oder gebratener Kapaun.

Nachdem die Hühner gerupft, gesengt und ausgenommen sind, wäscht man sie gut aus, biegt die Beine dicht an die Brust und bindet sie unten fest zusammen. Nachdem sie dann mit Salz bestreut sind, legt man sie in eine Kasserolle mit heißer Butter und brät sie von allen Seiten braun. Man gieße dabei nach und nach etwas Bouillon darunter und lasse sie unter fleißigem Befüllen anderthalb bis zwei Stunden braten. Hierauf nimmt man sie heraus, thut etwas Mehl und Sahne dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb und läßt sie recht seimig kochen.

208. Gebratene Poularde.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in voriger Nummer.

209. Poularde à la Stambul.

Eine Poularde wird auf dem Rücken aufgeschnitten und gänzlich bis auf den untersten Beinknochen entknöchert. Dann kocht man ein halbes Pfund vom besten Reis fünfzehn Minuten, schüttet ihn auf ein Sieb zum abtropfen und stellt ihn auf eine warme Stelle zum nachquellen. Hierauf gießt man recht

kräftige mit Pasteten-Gewürz und Salz vermengte Fleischbrühe zu dem Reis. Sobald er gut ist, kann man eine in feine Scheiben geschnittene Trüffel dazu thun. Dann reibe man die Poularde innen mit Salz aus, fülle den Reis hinein, nähe den Rücken zu, bewickle die Poularde mit Speck und lasse sie recht schön braun braten, gieße etwas Bouillon dazu und lasse die Poularde unter fleißigem Befüllen gar braten. Alsdann ziehe man den Faden auf dem Rücken heraus, schütte den Reis auf eine Schale, zerschneide die Poularde in Stücke, richte sie über dem Reis in ihrer Form an, garniere den Rand der Schale mit Citronenscheiben und grüner Petersilie und gebe die Sauce extra.

210. Hühner-Frikassee.

Hierzu nimmt man am besten alte Hühner, bereitet sie sauber vor, setzt sie in Salzwasser mit Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Gewürz aufs Feuer und läßt sie drei Stunden kochen. Dann nimmt man die Hühner heraus, läßt sie etwas abkühlen, zieht die Haut davon ab und zerschneidet die Hühner in beliebige Stücke. Hierauf macht man eine Mehlschwitze, gießt die kräftige Hühnerbrühe, etwas Weißwein, Citronensäure und die in der Brühe weichgekochten, vorher durchgestrichenen Zwiebeln dazu und zieht die Sauce mit Eigelb ab. Außerdem kocht man eine Schweser weich, schneidet kleine Scheiben davon und giebt diese sowie das Hühnerfleisch mit Champignons, Morcheln und kleinen Fleischklößchen in die Sauce. Vorher jedoch setzt man Reis mit etwas Hühnerbouillon, einem guten Stück Butter und Salz aufs Feuer und läßt ihn langsam weich kochen, formt einen Rand davon auf einer runden Schale und füllt das Frikassee hinein. Auch kann man Butterteig-Fleurons dazu geben.

211. Gebratenes Küchen.

Die Zubereitung ist wie beim Huhn in Nr. 207, es braucht jedoch nur eine halbe Stunde zu braten.

212. Wiener Backhähnchen.

Kleine junge Hähnchen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, in vier Teile geschnitten. Die Haut davon wird abgezogen. Die Hähnchen werden dann mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel paniert und in Butter hellgelb gebacken. Schließlich werden sie mit in Fett gebackener Petersilie garniert. Diese Backhähnchen kann man als Beilage zu allerlei Gemüsen geben, auch kann man sie statt Braten verwenden.

213. Junge Hühner mit Spargel.

Recht sauber bereitete Hühner kocht man in Salzwasser mit Wurzelwerk weich, gießt die Brühe durch ein Sieb und kocht in Stücke geschnittenen Spargel darin weich. Dann macht man eine Mehlschwitze, gießt die Brühe mit den Spargeln dazu und läßt es zu einer dicken Sauce einkochen, legiert sie mit Eigelb ab und reibt etwas Muskat dazu. Die Hühner werden in beliebige Stücke zerlegt und in einer Schale angerichtet. Die Sauce wird darüber gefüllt.

214. Paprika-Hähnchen.

Nachdem die Hähnchen sauber vorbereitet sind, schneide man sie in beliebige Stücke, bestreue sie mit Salz und Paprika und brate sie in einer Stielpfanne mit Butter an. Hierauf thue man feingeschnittene Zwiebeln mit

reichlich Butter in einen Topf. Man lasse sie recht weich schmoren, doch nicht braun werden und schütte die angebratenen Hähnchen hinein. Auch kann man in feine Würfel geschnittenen Speck braten und dazu schütten. Zuletzt gieße man Bouillon darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, und lasse es weich schmoren. Nun fülle man die Butter davon ab, rühre Mehl und Sahne dazu und gieße es über das Fleisch, lasse es recht seimig kochen und schmecke es mit Salz und Paprika ab. Hierzu kann man in Butter angebratene Semmelklößchen geben.

215. Puter, gebraten.

Nachdem der Puter gerupft ist, wird er sauber gesengt, ausgenommen und gewaschen. Kopf und Hals werden bis zur Brust abgeschlagen. — Der Kropf wird mit Farce gefüllt, die man aus Magen, Herz und Leber vom Puter und etwas Schweinefleisch bereitet. Dies Alles wird durch die Fleischmaschine gedreht und ein Ei, etwas Muskatnuß und eine Hand voll Semmelmehl dazu gethan. Man rührt alles gut durch und füllt es in den Kropf vom Puter, bindet ihn dann oben mit Bindfaden fest zusammen, brät ihn in einer Pfanne mit Butter im heißen Ofen schön braun, gießt nach und nach etwas Bouillon darunter und läßt ihn unter fleißigem Befüllen zweieinhalb bis drei Stunden braten. Wenn er gut ist, nimmt man ihn heraus, thut Mehl und saure Sahne zu dem Bratenjus, gießt ihn durch ein Sieb und läßt ihn zu einer seimigen Sauce kochen.

216. Puter mit Trüffeln.

Man nimmt hierzu einen jungen fetten Puter,

bereitet ihn wie in voriger Nummer vor, bürstet einige Trüffeln rein, schält sie dann ab, dämpft sie in Madeira und Paprika weich und füllt sie dann in den Puter. Diesen läßt man je nach der Jahreszeit längere oder kürzere Zeit damit liegen, damit er den Trüffelgeschmack annimmt. Hierauf brät man ihn von allen Seiten braun, gießt etwas Bouillon darunter und läßt ihn unter fleißigem Befüllen zweieinhalb bis drei Stunden braten. Wenn er gut ist, richtet man ihn auf einer Schale an und garniert die Trüffeln rund herum. Hierzu serviert man eine Trüffel-Sauce. Die feingewiegten Trüffelschalen kann man mit zur Sauce verwenden.

217. Farcierter Puter.

Der Puter wird wie Ente in Nr. 234 vorbereitet. Zur Farce nimmt man zwei bis drei Pfund mageres Schweinefleisch und die Leber vom Puter. Auch kann man Gänseleber dazu verwenden. Dies Alles wird durch die Fleischmaschine gedreht. Dann werden drei ganze Eier, Salz, Pfeffer, Pasteten-Gewürz und in schmale Streifen geschnittene Trüffeln dazu gethan und alles gut durchgerührt. Man füllt hiermit den Puter, näht den offengelassenen Einschnitt zu, brät ihn unter fleißigem Befüllen zwei Stunden und giebt eine Champignons- oder Trüffel-Sauce dazu.

218. Gebratene Tauben.

Die jungen Tauben werden, nachdem sie gerupft sind, gesengt, ausgenommen und gewaschen, in Butter von allen Seiten schön braun gebraten, mit Salz bestreut, etwas Bouillon dazu gegossen und unter fleißigem Befüllen eine Stunde gebraten. Hierauf

nimmt man die Tauben heraus, thut ein wenig Mehl und Sahne zur Sauce, gießt diese durch ein Sieb und läßt sie recht seimig kochen.

219. Gefüllte Tauben.

Nachdem die jungen Tauben wie in voriger Nummer vorbereitet sind, löst man mit den Fingern die Haut von der Brust, ohne sie zu zerreißen, los. Dann macht man eine Farce von etwas Schweinefleisch und Herz und Leber der Tauben, einem Ei, etwas Muskat, Salz und Pfeffer. Diese Farce füllt man zwischen Haut und Brustfleisch, bindet die Kropfhaut mit Bindfaden fest zusammen, legt die Tauben in eine Casserolle mit Butter und brät sie langsam, unter fleißigem Befüllen weich. Beim Anrichten schneidet man den Bindfaden ab und teilt die Tauben in zwei Hälften. Die Sauce bereitet man wie in voriger Nummer.

220. Tauben-Frikassee.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Huhn in Nr. 210.

221. Tauben mit Spargeln.

Recht sauber bereitete Tauben kocht man in Salzwasser mit Wurzelwerk und Zwiebeln weich, gießt die Brühe durch ein Sieb und kocht in Stücke geschnittene Spargel darin weich. Dann macht man eine Mehlschwitze, gießt die Brühe mit den Spargeln dazu, läßt sie zu einer dicken Sauce einkochen, legiert sie mit Eigelb ab und giebt etwas Muskat dazu. Hierauf zerlegt man die Tauben in beliebige Stücke und füllt die Spargel mit der Sauce darüber.

222. Tauben-Pastete.

Die Tauben werden gebraten und zerteilt und das Fleisch wird von den Knochen gelöst. Dann mache man eine Farce von zwei Pfund Schweinefleisch, zwei Eiern, Salz, Pfeffer, etwas Pasteten-Gewürz und einer in dünne Scheiben geschnittenen Trüffel. Hiervon lege man eine dünne Schicht in eine Pastetenform, packe die Taubenstücke hinein, gieße etwas Madeira-Sauce dazu und lege eine Schicht Farce darüber. Den Rand der Form bestreiche man mit Ei, lege eine dünne ausgerollte Decke von Butterteig obenauf, drücke sie an den Seiten fest und bestreiche das Ganze mit Ei. Hierauf lasse man die Form zwei Stunden im Wasserbade kochen.

223. Gebratene Gans.

Nachdem die sauber vorbereitete Gans ausgenommen und gewaschen ist, legt man sie in eine Bratpfanne mit Wasser, streut Salz darüber, schiebt sie in den heißen Ofen und läßt sie anderthalb bis zwei Stunden unter fleißigem Befüllen braten. Sobald sich Fett unter dem Braten bildet, füllt man es mit einem Löffel ab. Man hüte sich besonders vor dem Verbrennen. Sollte die Gans eine zu dunkle Farbe erhalten haben, legt man einen Bogen Papier darauf. Wenn die Gans weich ist, nimmt man sie heraus, kocht den Bratenjus in der Pfanne mit etwas Wasser und Bouillon los, rührt etwas Weizenmehl daran, gießt ihn durch ein Sieb und läßt ihn zu einer seimigen Sauce kochen.

Will man die Gans füllen, schneidet man abgeschälte Äpfel in dünne Scheiben, rührt Zucker, sauber gewaschene Sultanrosinen, Salz, gestoßenen Zimmt und

geriebene Semmel dazu und füllt dieses in die Gans, nachdem sie vorher innen mit Salz ausgerieben ist, näht sie zu und brät sie dann fertig.

224. Gänse-Weißsauer.

Man nimmt hierzu die Brust und die Keule von einer Gans, wäscht sie sauber und schneidet beliebige Stücke davon. Diese setzt man mit zweidrittel Essig und eindrittel Wasser aufs Feuer, thut Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu und läßt es hiermit gar kochen. Dann schüttet man es auf ein Sieb zum abtropfen, giebt zu der Brühe einige Blätter Gelatine und quirlt etwas Eiweiß hinein, läßt es aufkochen und klärt es durch eine Serviette. Das Fleisch packt man in eine Schale und gießt die durchgeklärte Brühe darüber. Man kann auch etwas Zucker zur Brühe thun.

225. Gänseklein.

Hals, Kopf, Flügel, Herz, Rücken und Magen von einer Gans koche man in Salzwasser mit etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und einem kleinen Bund Thymian gar und schütte es auf ein Sieb. Hierauf mache man eine Mehlschwitze, gieße die Brühe dazu, lasse sie recht seimig kochen, schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und gebe feingehackte grüne Petersilie daran. Nun lege man das Fleisch hinein und lasse es mit der Sauce durchziehen.

226. Gänseklein als Schwarzsauer.

Hierzu verwendet man das Fleisch wie in voriger Nummer, kocht es in Salzwasser weich und schüttet es

auf ein Sieb zum abtropfen. In der Brühe kocht man abgeschälte und vom Kernhaus befreite Birnen und schöne Backpflaumen weich, giebt das in Essig aufgefangene Blut unter fleißigem Rühren dazu und läßt es aufkochen, schmeckt es mit gestoßenen Nelken, englischem Gewürz, Zimmt und etwas Zucker ab und legt das Fleisch hinein. Man kann auch Semmel- oder Schwemmklöße dazu geben.

227. Gepökelte Gänsebrust. (Spickgans.)

Die Brust der Gans löst man vorsichtig heraus, reibt sie mit einviertel Pfund Salz, einem kleinen Theelöffel Salpeter und einer Priese Zucker ein und läßt sie zehn Tage liegen, dreht sie aber öfter um, damit das Salz gut hineinzieht. Am elften Tage nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, bewickelt sie mit dünnem Tüll und läßt sie acht Tage im Rauch hängen. Ebenso kann man auch die Keulen von der Gans bereiten.

228. Gänseleber-Pastete.

Hierzu kann man nur große weiße Gänseleber benutzen. Man schneide diese in fingerdicke Scheiben, spicke sie mit Trüffeln und bestreue sie mit Pfeffer, Salz und Pastetengewürz. Zu sechs Pfund Leber nehme man vier Pfund Schweinefleisch, halb fett und halb mager, drehe das Fleisch sechs bis acht mal durch die Fleischmaschine, streiche es durch ein Haarsieb und gebe Salz, pulverisiertes Pastetengewürz, etwas geriebene Zwiebel und den Abfall von den Trüffeln, den man inzwischen feingehackt hat, dazu. Dann nehme man eine Pastetenform, packe eine Schicht Farce hinein, lege die Leberstücke darauf und so schichtenweise, bis

die Form voll ist. Dann lege man einen passenden Deckel darauf, bestreiche den Rand von außen mit einem Brei von Eiweiß und Mehl, so daß kein Wasser beim Kochen in die Pastete dringt, lasse sie dann drei Stunden im heißen Bratofen in einer Pfanne mit Wasser kochen. Nachdem die Form abgekühlt ist, löst man den Deckel und gießt die Form mit Schweineschmalz zu.

229. Gänseleber-Pudding.

Anderthalb Pfund feingewiegte Gänseleber wird durch ein Haarsieb gestrichen. Dann weiche man ein halbes Pfund abgeschälte Semmeln in Milch ein, drücke sie aus, verrühre sie auf dem Feuer zu einem festen Brei und gebe ihn zu der durchgestrichenen Gänseleber. Hierauf werden Champignons und Zwiebeln fein gewiegt und in Butter weich geschwitzt. Außerdem verrühre man Butter und Mehl und lasse es mit Wasser ganz dick kochen. Hierzu thue man ein halbes Pund in feine Würfel geschnittenen Speck, sechs Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Muskat und rühre dann alles mit der Leber zusammen. Zuletzt rühre man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Die Masse fülle man schießlich in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie eine Stunde im Wasserbade kochen. Hierzu gebe man eine Trüffel- oder Tomaten-Sauce.

230. Gänseleberfarce-Bordüre a la financiere.

Große recht weiße Gänseleber schneide man in fingerdicke Scheiben, steche sie mit einem Ausstecher herzförmig aus, streue Salz und Pfeffer darüber und lege auf jede Leberscheibe eine runde Trüffelscheibe,

paniere sie leicht mit etwas Weizenmehl und stelle sie dann zurück. Dann bereite man folgende Farce: Speck und Zwiebeln werden fein geschnitten und gut durchgeschwitzt, dazu thue man den Abfall von der Gänseleber, außerdem Tauben-, Hühner- oder Entenleber und schwitze es mit durch, dann drehe man das Ganze sechs bis acht mal durch die Fleischmaschine, damit es recht fein wird, thue es in eine ziemlich große Schale, gebe vier ganze Eier und vier Eigelb dazu, schlage es mit einer Schneerute durch, bis es schaumig wird, und thue Salz und Pasteten-Gewürz nach Geschmack dazu. Dann streiche man eine flache Ringform dick mit Butter aus, streue feingehackte Trüffeln hinein und staube sie leicht mit Mehl aus, fülle dann die Farce hinein und lasse die Form zugedeckt eine Stunde in einer Pfanne mit Wasser langsam kochen. Inzwischen bereite man von Schweser, Champignons und Trüffeln ein Ragout und fülle dieses, nachdem die Ränder gestürzt sind, in die Mitte. Die vorher in Butter leicht durchgebratenen Gänseleberstückchen lege man auf den Farce-Rand, so daß die Trüffelscheibe nach oben kommt und serviert hierzu eine kräftige Madeira-Sauce.

231. Gebratene Ente.

Nachdem die sauber vorbereitete Ente ausgenommen und gewaschen ist, legt man sie in eine Bratpfanne mit Wasser, bestreut sie mit Salz, schiebt sie in den Ofen und läßt sie eine bis anderthalb Stunden unter fleißigem Befüllen braten. Das sich unter dem Braten sammelnde Fett füllt man mit einem Löffel davon ab und legt zuletzt ein Stück Papier über die Ente, damit sie nicht zu braun wird. Wenn die Ente weich ist, nimmt man sie heraus, kocht die Pfanne mit etwas

Bouillon oder Wasser los, rührt etwas Weizenmehl dazu, gießt die Sauce durch ein Sieb und läßt sie seimig kochen. Will man die Ente füllen, schält man Äpfel, schneidet sie in dünne Scheiben, rührt Zucker, sauber gewaschene Rosinen, Salz, gestoßenen Zimmt und geriebene Semmel dazu und füllt dieses in die Ente.

232. Ente mit Wirsingkohl.

Die Ente wird sauber vorbereitet, rein gewaschen und in einen Topf mit Bouillon, Zwiebeln, Gewürz und Wurzelwerk gelegt. Man lasse sie dann mit einem Butterpapier zugedeckt weich kochen. Hierauf schneide man einige kleine Wirsingkohlköpfe in Viertel und nehme die Strünke heraus, blanchiere den Kohl einige Minuten in kochendem Salzwasser, schütte ihn zum abtropfen auf ein Sieb, presse die Kohlviertel mit der Hand aus und packe sie in einen Topf, den man vorher mit Speckscheiben ausgelegt hat, streue Salz und Pfeffer darüber und fülle soviel von der fetten Entenbrühe dazu, daß der Kohl damit bedeckt ist. Nun lasse man ihn gut zugedeckt auf gelindem Feuer weich kochen. Von der durchgegossenen und entfetteten Entenbrühe mache man mit Braunmehl eine seimige Sauce. Beim Anrichten tranchiere man die Ente, richte sie auf einer langen Schüssel an und garniere den Kohl rund herum. Die Sauce gebe man extra.

233. Farcierte Ente.

Nachdem die Enten ausgenommen und gewaschen sind, schneide man sie am Rücken auf, löse die Knochen bis auf den untersten Schenkelknochen recht vorsichtig

heraus und nähe den Rücken bis auf eine kleine Öffnung zu. Hierauf mache man eine Farce von Schweinefleisch und Gänse- oder Entenleber. Auf ein Pfund Farce gebe man ein Ei, Salz, Pfeffer, Pasteten-Gewürz, in Butter geschwitzte Zwiebeln und feingewiegte Trüffeln. Alles mische man gut durch und fülle es in die offene Naht der Ente, nähe diese zu und lasse die Enten unter fleißigem Befüllen zwei bis drei Stunden braten. Die ausgelösten Knochen zerhacke man recht fein, brate sie in einer Stielpfanne mit Butter und einer Zwiebel an, schütte sie in einen Topf, gieße Wasser und Rotwein darüber und lasse sie tüchtig durchkochen. Den so gewonnenen Jus gieße man zu den Enten. Sobald die Enten gar sind, nehme man sie heraus, quirle etwas Mehl an die Sauce, gieße sie durch ein Haarsieb und thue noch etwas Madeira daran. Auch kann man noch einige Trüffelstückchen hinein thun. Als Beigabe dazu schmeckt Kastanien-Püree sehr gut.

234. Saure Ente.

Die Zubereitung der Ente ist wie die der Gans in Nr. 224.

b. Wildgeflügel.

235. Fasan.

Der Fasan wird gerupft, über einer Spiritusflamme gesengt und ausgenommen. Die Beine werden bis zum Kniegelenk abgeschlagen, der Hals bis zur Brust. Dann wird der Fasan gut ausgewaschen und von innen und außen gut abgetrocknet. Die Brust wird mit einer dünnen Scheibe Speck umwickelt oder mit

feinen Speckfäden durchzogen. Hierauf legt man den Fasan in eine Pfanne mit heißer Butter, bestreut ihn mit Salz, brät ihn von allen Seiten braun, gießt etwas Bouillon oder Wasser darunter und läßt ihn unter fleißigem Befüllen eine Stunde braten. Den Bratenjus giebt man durch ein Haarsieb und läßt ihn mit Sahne und etwas Mehl zu einer seimigen Sauce kochen.

236. **Fasan mit Trüffeln.**

Man füllt den Fasan mit Trüffeln, läßt ihn einige Tage damit stehen, daß er den Trüffelgeruch in allen Teilen annimmt, brät ihn unter fleißigem Befüllen gar und giebt eine Trüffel-Sauce dazu.

237. **Fasan mit Sauerkraut.**

Nachdem der Fasan sauber vorbereitet ist, brät man ihn unter fleißigem Befüllen gar. Inzwischen setzt man zwei Pfund Sauerkraut, das man gut ausgedrückt hat, mit etwas Bouillon und Weißwein aufs Feuer und läßt es langsam weich kochen. Dann füllt man von der Fasanen-Sauce alles Fett ab, thut dies zu dem Sauerkraut und schmeckt es mit Zucker und einem Glase Champagner ab. Wenn das Sauerkraut gut ist, richtet man es auf einer runden Schüssel an und garniert den in Stücke geschnittenen Fasan herum. Die Sauce kocht man mit Braunmehl seimig, füllt etwas davon über den Fasan und serviert die übrige Sauce extra. Hierzu giebt man kleine runde Bratkartoffeln.

238. **Salmi vom Fasan.**

Nachdem der Fasan sauber vorbereitet ist, bindet man eine dünne Speckscheibe auf der Brust fest und

brät ihn unter fleißigem Befüllen gar. Dann zieht man die Haut davon ab und zerlegt ihn in beliebige Stücke. Hierauf kocht man die feingehackten Knochen und die Abfälle in recht kräftiger Bouillon mit dem Bratensatz vom Fasan und einer Zwiebel gut ein, gießt die Brühe durch ein Sieb, thut etwas Braunmehl und ein Glas Rotwein dazu und läßt es zu einer seimigen Sauce einkochen. Dann gießt man ein Glas Madeira dazu und legt den in Stücke geschnittenen Fasan hinein und läßt ihn darin recht heiß werden, aber nicht kochen. Auch kann man eine in kleine Scheiben geschnittene Trüffel in die Sauce thun, wodurch diese vorzüglich schmecken wird.

239. Gebratene Rebhühner.

Man nimmt am besten junge Tiere. Diese erkennt man daran, daß die Beine gelb sind. Rupft sie und sengt sie über einer Spiritusflamme recht sauber. Dann nimmt man die Eingeweide heraus und wäscht die Rebhühner gut aus, umwickelt die Brust mit einer dünnen Speckscheibe, legt sie in eine Bratpfanne mit heißer Butter, bestreut sie mit Salz und läßt sie unter fleißigem Befüllen eine viertel bis eine halbe Stunde braten. Auch kann man zwei bis drei Wachholderbeeren mit durchbraten lassen. Den Bratenjus thut man durch ein Sieb und läßt ihn mit etwas dicker Sahne einkochen.

240. Rebhuhn mit Trüffeln.

Die Bereitung ist dieselbe wie beim Fasan in Nr. 236.

241. Salmi vom Rebhuhn.

Die Rebhühner werden saftig gebraten, in Stücke

geschnitten und der Salmi weiter bereitet, wie es in Nr. 238 beschrieben ist.

242. Rebhuhn mit Sauerkraut.

Die Bereitung ist dieselbe, wie beim Fasan in Nr. 237.

243. Rebhühner-Pastete.

Die Rebhühner werden, nachdem sie sauber vorbereitet sind, fast gar gebraten. Dann löst man die Brust und die Keulen von den Knochen. Inzwischen macht man von zwei Pfund Schweinefleisch eine Farce und dreht es durch die Maschine, giebt zwei Eier, etwas Muskatnuß, Salz und feingeschnittene Trüffeln dazu. Mit dieser Farce streicht man die Form aus, packt die Rebhuhnstücke hinein, giebt Farce darüber und bestreicht den Rand der Form mit Ei. Dann legt man eine Decke von dünnem ausgerolltem Butterteig darüber, drückt denselben an den Seiten gut fest und bestreicht ihn mit Ei. Hierauf läßt man die Form in einer Pfanne mit Wasser zwei Stunden kochen. Wenn die Pastete gar ist, gießt man etwas Sauce hinein.

244. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden ausgenommen und gewaschen, die Brust wird mit einer dünnen Speckscheibe bewickelt. Sie werden dann mit Salz bestreut und in einer Kasserolle mit heißer Butter unter fleißigem Befüllen eine halbe Stunde gebraten. Dann richtet man sie mit dem Fond auf einer Schüssel an und schüttet in Butter geröstete Semmelkrumen darüber.

245. Filets à la Lucullus von Wachteln.

Man bereite die Wachteln wie in voriger Nummer, lasse sie jedoch ohne Speck gar schmoren. Dann röste man sich kleine Brotsockeln, mache in diese eine Vertiefung, fülle sie mit Trüffelpüree, trenne von den Wachteln die Brust, lege immer zwei passende Hälften auf einen Brotsockel und lege den Kopf dabei. Hierzu gebe man eine Trüffelsauce.

246. Wachteln auf italienische Art.

Die Wachteln werden mit einer, mit fein würflich geschnittenen Trüffeln vermischten Hühnerfarce gefüllt, angebraten, mit Madeira und guter Bouillon aufgefüllt und weich gedämpft. Nun werden die Wachteln der Länge nach in zwei Stücke geschnitten und auf einer Risottounterlage angerichtet. Der entfettete Fond wird mit Madeirasauce verkocht und extra serviert.

247. Chaud froid von Wachteln.

Schöne fette Wachteln werden vom Rückgrat an vorsichtig bis zum obersten Schenkelknochen ausgelöst. Die oberste Keule muß jedoch im Knochen bleiben. Dann bestreue man die Wachteln leicht mit Pfeffer und Salz, übergieße sie mit einem Glase Madeira und lasse sie so gut zugedeckt zwei Stunden stehen. Schöne Gänseleber oder auch Kalbsleber zerreibe man in einem Mörser zu Püree, füge zwei ganze Eier und zwei Eigelb hinzu, schmecke dies mit Salz und einer Priese Pasteten-Gewürz ab, streiche die Farce durch ein Sieb, thue fein in Würfel gewiegte Trüffeln dazu und fülle hiermit die Wachteln. Dann bewickle sie mit Speck und lasse sie in einer Pfanne gar schmoren, ohne

daß sie braun werden. Hierauf lasse man sie erkalten. Die ausgeschnittenen Knochen brate man mit etwas Zwiebeln, Wurzeln und Gewürzkörnern an. Sind die Knochen braun, gieße man gute Bouillon darauf, denn die Sauce muß sehr kräftig sein. Außerdem gebe man ein Glas Madeira dazu und lasse es recht kurz einschmoren. Schließlich gieße man die Brühe durch ein Sieb und übergieße die Wachteln, die pyramidenförmig angerichtet sind, mit der ziemlich erkalteten Sauce.

248. Gebratene Schnepfe.

Die Schnepfe wird gerupft, sauber über einer Spiritusflamme gesengt, ausgenommen und mit einem Tuche von innen und außen abgewischt. Dann zieht man die Kopfhaut ab, sticht die Augen aus, haut die Krallen von den Beinen ab und reißt mit dem untersten Schnabelteil die Luftröhre heraus. Hierauf legt man eine Speckscheibe auf die Brust, biegt den Kopf darüber, steckt die Beine durch die Augenhöhlen, bestreut die Schnepfe mit Salz und läßt sie in einem Topf mit heißer Butter unter fleißigem Befüllen eine halbe Stunde braten. Den Bratenfond giebt man durch ein Sieb und läßt ihn mit dicker Sahne zu einer seimigen Sauce einkochen. Das Eingeweide, das Herz und die Leber der Schnepfe werden feingehackt — den Magen jedoch lasse man zurück —, durch ein Sieb gestrichen und Salz, Pfeffer und etwas Pasteten-Gewürz dazu gethan. Dann rührt man ein kleines Stückchen Butter zur Sahne, rührt ein Eigelb, eine Handvoll Zwieback und die durchgestrichene Masse dazu, streicht es dick auf eine in fingerdicke Scheiben geschnittene Semmel, bäckt diese in einer Stielpfanne im Ofen und garniert hiermit die Schnepfe.

249. Haselhuhn und Schneehuhn.

Beide werden in Deutschland nur selten angetroffen und kommen meistens im Winter aus Rußland. Man verwendet sie gewöhnlich zum Braten oder Salmi und verfährt dabei nach den für das Rebhuhn beschriebenen Rezepten. Auch kann man das Huhn mit Trüffeln füllen und dann wie Fasan bereiten.

250. Gebratene Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel werden gerupft, gesengt und sauber abgewischt. Dann zieht man die Kopfhaut ab, sticht die Augen aus und reißt mit der unteren Schnabelhälfte den Schlund heraus, haut die Krallen ab, nimmt mit einer Spicknadel den Magen raus, legt eine dünne Speckscheibe auf die Brust, biegt den Kopf darüber und steckt die Beine durch die Augenhöhlen. Hierauf legt man sie in einen Topf mit heißer Butter und drei bis vier Wachholderbeeren, bestreut sie mit Salz und läßt sie unter fleißigem Befüllen eine viertel Stunde braten. Den Bratenfond gießt man durch ein Sieb und läßt ihn mit dicker Sahne zu einer seimigen Sauce kochen. Man kann die Krammetsvögel dann mit kleinen in Butter gerösteten Semmelscheiben garnieren.

251. Gebratene Wildente.

Nachdem man die wilde Ente sauber vorbereitet hat, brät man sie in einer Pfanne mit Butter unter fleißigem Befüllen zwei bis drei Stunden. Den Bratenfond kocht man mit saurer Sahne zu einer seimigen Sauce. Um den fischigen Geschmack fortzubringen, legt man in jede Ente eine große Zwiebel

oder füllt reife gelbe Erbsen hinein und läßt sie damit gar schmoren. Beim Anrichten nimmt man die Erbsen oder Zwiebel heraus.

252. Wilde Gans.

Die jungen wilden Gänse werden wie Ente in voriger Nummer gebraten.

XI.

Zubereitung von Gemüse.

---

253. Stangen-Spargel.

Der Spargel wird geputzt, indem man die Haut in dünnen Streifen vom Kopf nach dem Stiel zu abschneidet. Man wasche ihn dann ab und binde ihn in Bunde von je 12 bis 15 Stück, die Köpfe alle nach einem Ende, zusammen. Hierauf lege man den Spargel in kochendes Salzwasser und lasse ihn langsam weich kochen. Beim Anrichten nehme man den Spargel mit einem Schaumlöffel heraus, lasse ihn abtropfen, schneide die Fäden durch, lege ihn auf eine Schale und gieße geschmolzene oder braune Butter darüber. Auch kann man die Butter zur Sahne gerührt dazu geben.

254. Brechspargel.

Sobald man den Spargel wie in voriger Nummer sauber geputzt hat, schneide man ihn, soweit er weich ist, in fingerlange Stücke, koche ihn in kochendem Wasser mit Salz weich, gieße die Stücke auf ein Sieb zum abtropfen und schwenke sie in eine nach Nr. 64 bereitete dicke Sauce.

255. Grüne Erbsen.

Die jungen Erbsen werden ausgehülst, gewaschen und mit kochendem Wasser mit Salz schnell weich gekocht, jedoch ohne sie beim Kochen zuzudecken, da sie sonst die grüne Farbe verlieren. Hierauf thue man Butter und Mehl in einen Topf, rühre dieses mit dem Erbsenwasser glatt, schütte die gut abgetropften Erbsen hinein, schmecke sie mit Salz und etwas Zucker ab und gebe zuletzt etwas grüne Petersilie daran.

256. Grüne Erbsen.

Die ausgehülsten und gewaschenen jungen Erbsen kocht man in kochendem Wasser mit Salz schnell weich und schwenkt sie, nachdem sie gut abgetropft sind, in Butter mit etwas Zucker und ein wenig Salz gut durch.

257. Junge Wurzeln (Karotten).

Man putze die kleinen Wurzeln recht sauber, koche sie in kochendem Wasser und Salz rasch weich und schütte sie auf ein Sieb zum abtropfen. Alsdann thue man Butter und Mehl in einen Topf, rühre es mit dem Wasser von den abgetropften Wurzeln glatt, schütte die Wurzeln hinein und gebe Salz, etwas Zucker und zuletzt feingewiegte Petersilie dazu.

258. Brechspargel, Erbsen und Karotten.

Koche jeden Teil einzeln weich, rühre Butter und Mehl mit genügend Gemüsewasser glatt, gebe das Gemüse hinein, schmecke es mit Salz und Zucker ab und gebe zuletzt feingewiegte grüne Petersilie dazu.

259. Grüne Bohnen.

Junge grüne Bohnen werden von den Fäden befreit, einmal durchgebrochen und in Salzwasser schnell weich gekocht. Dann schütte man sie auf ein Sieb und gieße kaltes Wasser darüber. Hierauf thue man Butter und Mehl in einen Topf, rühre dieses mit Bouillon glatt, gebe die Bohnen hinein und gebe etwas Pfeffer, Salz und gehacktes Bohnenkraut und zuletzt etwas feingewiegte Petersilie dazu.

260. Schneidebohnen.

Nachdem die Rippen von den Bohnen abgezogen sind, werden diese in feine Streifen geschnitten, in kochendem Wasser blanchiert, auf ein Sieb geschüttet und kalt übergossen. Hierauf gebe man Butter und Mehl in einen Topf, gieße etwas Hammelbrühe dazu, schütte die Bohnen hinein und lasse sie langsam weich kochen. Alsdann gebe man gehacktes Pfefferkraut und Petersilie dazu. Hierzu kann man gekochtes Hammelfleisch, Matjes-Heringe oder auch gebackene Kalbsleber geben.

261. Blumenkohl.

Recht schöne weiße Blumenkohlköpfe befreie man von allen Blättern und lasse sie eine Zeitlang in

ziemlich scharfem Salzwasser liegen, damit die Raupen und Schnecken heraus kriechen. Dann koche man die Köpfe in kochendem Wasser mit Salz weich, lege sie, die Stiele nach unten, auf eine runde Schale und gieße eine nach Nr. 64 bereitete Sauce darüber.

262. Gebackener Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird, nachdem er wie in voriger Nummer weich gekocht ist, in eine runde Form gepackt und mit einer nach Nr. 64 bereiteten Sauce, die man vorher mit Salz und Paprika abschmeckt, übergossen. Dann streut man geriebenen Parmesankäse und Paniermehl darüber und läßt die Form in einer Pfanne mit Wasser im Ofen gar backen.

263. Blumenkohl mit Krebsen.

Nachdem man den Blumenkohl in Salzwasser weich gekocht hat, gebe man etwas Krebsbutter in einen Topf, verrühre diese mit etwas Mehl, thue Blumenkohlwasser und etwas Sahne dazu und lasse die Sauce recht seimig kochen. Hierauf fülle man sie über den Blumenkohl und garniere ihn mit ausgebrochenen Krebsschwänzen. Auch kann man ganze Krebse auf den Rand der Schale legen.

264. Artischocken.

Man schneidet die Stiele von den Artischocken, bricht die unteren Blätter ab, reibt die Boden mit Citronensaft ein, damit sie weiß bleiben und läßt sie einige Zeit im kalten Wasser liegen. Dann läßt man die Artischocken mit Salzwasser kochen, bis sich die inneren Fäden herausziehen lassen, schüttlet sie auf ein Sieb

und gießt kaltes Wasser darüber. Hierauf zieht man zuerst die spitzen Blätter aus der Mitte, dann die Samenfäden von den Boden ganz ab, spült die Artischocken gut aus und träufelt Citronensaft hinein. Dann läßt man sie vollständig weich kochen, richtet sie auf einer runden Schale an und füllt in Jede etwas Sauce-bearnaise (Nr. 48) oder Holländische Sauce (Nr. 49)

265. Artischocken-Böden.

Diese kann man von frischen Artischocken nehmen oder auch in Blechdosen eingekochte. Man giebt auf jeden einzelnen Boden Rindermark in Salzwasser weich gekocht oder Trüffel-Püree. Die Trüffeln wiegt man mit einem Wiegemesser recht fein, thut sie in eine dicke recht kräftige Madeira-Sauce, zu der man noch einen Löffel Fleischextract und ein Stück Butter giebt, und läßt sie hierin zu einem recht dicken Püree einschmoren.

266. Gefüllte Zwiebeln.

Man nimmt hierzu große spanische Zwiebeln, teilt jede in zwei gleiche Hälften und kocht sie in Salzwasser ab. Nun gießt man kaltes Wasser darüber, nimmt dann die mittelsten Blätter heraus, füllt die dadurch entstandene Höhlung mit einer Fleischfarce aus, indem man ein Pfund Schweinefleisch dreimal durch die Fleischmaschine dreht, ein Ei, etwas Salz und Muskatnuß daran thut und dieses gut verrührt und dann fest in die Zwiebeln drückt. Hierauf legt man sie in eine Bratpfanne mit gebräunter Butter und läßt sie im heißen Ofen braun schmoren, gießt nach und nach etwas Jus darunter und läßt sie schmoren, bis sie weich sind. Wenn die Sauce nicht seimig genug ist, kann man etwas Mehl dazu rühren.

267. Kohlrabi.

Die Kohlrabi werden geschält und in Scheiben geschnitten, wobei man die faserigen Knollen zurück läßt. Man kocht sie dann in Salzwasser weich, thut Butter und Mehl in einen Topf, rührt dieses mit Bouillon und etwas Kohlwasser glatt, schüttet die Kohlrabistücke hinein und läßt sie darin weich schmoren. Hierauf thue man Pfeffer und Salz dazu, wiege die inneren kleinen Kohlrabiblätter, die vorher in Salzwasser blanchiert sind, recht fein und gebe sie in die Sauce.

268. Farcierte Kohlrabi.

Recht große Kohlrabi schält man ab, kocht sie einige Augenblicke in Salzwasser, schneidet mit den kleinen Blättern eine Platte ab, bohrt mit einem Kartoffelbohrer eine Höhlung, füllt diese mit einer Farce von Schweinefleisch, legt den Deckel darüber und bindet ihn mit Bindfaden fest. Dann macht man eine Butter- und Mehlschwitze, füllt diese mit Bouillon auf und rührt es zu einer seimigen Sauce, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab, legt die Kohlrabi hinein und läßt sie darin weich schmoren. Die inneren grünen Blätter vom Kohlrabi blanchiert man einige Minuten im Wasser, wiegt sie fein und thut sie zur Sauce.

269. Spinat.

Nachdem der Spinat sorgfältig ausgesucht und gewaschen ist, setzt man ihn mit kochendem Wasser an und läßt ihn eine viertel Stunde kochen, schüttet ihn auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber und läßt ihn gut abtropfen. Dann drückt man alles

Wasser aus und dreht ihn sechs- bis achtmal durch die Fleischmaschine. Hierauf giebt man Butter und Sahne in einen Topf, thut den Spinat und Salz dazu und läßt ihn aufkochen. Beim Anrichten garniert man ihn mit hartgekochten Eiern.

270. Sauerampfer.

Man entfernt die Blüten und die dicken Stiele vom Sauerampfer, wäscht ihn gut, so daß er nicht sandig ist, kocht ihn eine viertel Stunde in Salzwasser weich, gießt ihn auf ein Sieb und dreht ihn fünf- bis sechsmal durch die Fleischmaschine. Dann macht man eine Mehlschwitze, giebt den Sauerampfer dazu nebst einigen Korinthen und etwas Rotwein und schmeckt ihn mit Salz und etwas Zucker ab.

271. Grünkohl.

Nachdem der Grünkohl ebenso wie Spinat in Nr. 269 vorbereitet und durchgedreht ist, thue man Zucker, Schmalz und etwas gestoßenen Zwieback in einen Topf, verrühre dieses mit etwas Pökelbrühe und Sahne, gebe den Grünkohl hinein und lasse ihn damit durchkochen. Man kann auch Maronen hinein geben oder auch Maronen-Püree oben auf garnieren.

272. Rosenkohl.

Die einzelnen Rosenknospen werden von den losen braunen Blättern befreit, gewaschen und in kochendem Wasser weich gekocht. Dann rührt man Butter und Mehl mit etwas Bouillon glatt, giebt den Kohl hinein, läßt ihn damit durchkochen und schmeckt ihn mit Salz und Pfeffer ab.

273. Wirsingkohl.

Nachdem man die Kohlköpfe von den grünen Blättern befreit hat, schneidet man jeden in zwei Teile und nimmt die inneren harten Strünke heraus. Den Kohl schneidet man in kleine Stücke, kocht ihn eine viertel Stunde in Salzwasser ab, schüttet ihn auf ein Sieb zum abtropfen und gießt kaltes Wasser darüber. Hierauf giebt man Butter und Mehl in einen Topf, rührt dies mit Bouillon glatt, thut den Kohl dazu und läßt ihn gut durchschmoren. Zuletzt giebt man fein in Würfel geschnittenen, vorher ausgebratenen Speck und das nötige Salz und Pfeffer dazu.

274. Gefüllter Wirsingkohl.

Man entfernt von großen Kohlköpfen die äußeren grünen Blätter und den dicken Strunk, blanchiert die so vorbereiteten Köpfe in Salz und Wasser, gießt das heiße Wasser ab und kaltes darüber, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, biegt die Köpfe auseinander und füllt das Innere mit Fleischfarce. Hierauf drückt man die äußeren Blätter mit den Spitzen fest zusammen und packt die Köpfe fest in einen Topf, den man vorher mit Speck und Butter ausgelegt hat. Schließlich bereitet man aus Butter, Mehl und Bouillon eine seimige Sauce, gießt diese über die Kohlköpfe, läßt sie damit weich schmoren und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

275. Bairisch-Kraut.

Schöne feste Weißkohlköpfe schneide man mit einem Hobel ganz fein und koche sie eine viertel Stunde im

Wasser. Hierauf schütte man den Kohl auf ein Sieb zum abtropfen, gebe Butter und Schmalz in einen Topf und thue den Kohl dazu nebst Essig, Kümmel und Zucker nach Geschmack. Man lasse ihn dann gut durchschmoren und gebe zuletzt einige rohe geriebene Kartoffeln dazu, damit der Kohl recht seimig wird.

276. Rotkohl.

Die Zubereitung ist dieselbe wie in voriger Nummer.

277. Magdeburger Sauerkraut.

Thue Butter, Schmalz und feingeschnittene Zwiebeln in einen Topf, lasse es gut durchschmoren, doch nicht daß es braun wird, schütte den Kohl dazu nebst einer halben Flasche Weißwein und etwas Bouillon, lasse ihn hierin weich schmoren und schmecke ihn mit etwas Salz und Zucker ab. Man kann auch drei bis vier rohe geriebene Kartoffeln daran thun, damit der Kohl recht seimig wird.

278. Weißkohl.

Der Weißkohl wird von den schlechten Blättern und den dicken Strunken befreit, in nicht zu große Stücke geschnitten, in kochendem Wasser blanchiert und in kräftiger Hammelbrühe gar gekocht. Man schneidet hierbei reichlich Zwiebeln dazwischen und läßt sie mit gar werden. Schließlich schmeckt man den Kohl mit Salz und Pfeffer ab.

279. Gefüllter Weißkohl.

Man bereitet ihn wie den gefüllten Wirsingkohl. (Nr. 274.)

280. Teltower Rüben.

Die Teltower Rüben werden rein geputzt und die großen durchgeschnitten, in heißem Wasser gewaschen, in kochendem Wasser weich gekocht und dann auf ein Sieb zum abtropfen gethan. Hierauf läßt man ein Stück Butter mit einem Löffel Zucker unter fortwährendem Rühren braun werden, giebt etwas Mehl dazu, rührt dieses mit Bouillon glatt und giebt die Rüben hinein. Man läßt sie hierin noch gut durchschmoren und schmeckt sie dann mit Salz und etwas Zucker ab.

281. Teltower Rüben, weiß.

Die Rüben werden geputzt, heiß gewaschen und in kochendem Wasser weich gekocht. Nun macht man eine Butter- und Mehlschwitze, giebt etwas Hammelbrühe und das Wasser von den Rüben nebst Pfeffer und Salz dazu. Beim Anrichten streut man grüne Petersilie darüber. Diese Rüben giebt man zu Hammelfleisch oder Gänseklein.

282. Teltower Rüben mit Hecht.

Die Rüben werden wie in voriger Nummer bereitet. Dann schneidet man einen zwei bis drei Pfund schweren Hecht aus Haut und Gräten. Die eine Hälfte kocht man in Salzwasser gar und entfernt die sämtlichen Gräten daraus, schneidet ihn in kleine Stücke und mischt diese unter die Rüben. Die andere Hälfte schneidet man in schräge Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Ei und Semmelmehl, bäckt sie in Butter braun und garniert die Rüben damit.

283. Reife weiße Bohnen.

Reife weiße Bohnen läßt man eine Nacht durch in kaltem Wasser liegen, damit sie aufquellen, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie langsam weich kochen und schüttet sie auf einen Durchschlag zum abtropfen. Nun giebt man Butter und Mehl in einen Topf, rührt dieses mit Hammelbrühe glatt, so daß es recht seimig wird, giebt die Bohnen hinein und läßt sie am Feuer ziehen, indem man Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und noch etwas Butter dazu thut. Man kann diese Bohnen zum Rindfleisch oder gekochten Hammelfleisch geben.

284. Saure weiße Bohnen.

Die Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht. Dann koche man mageren geräucherten Speck weich und dämpfe feingehackte Zwiebeln in Butter weich. Dieses verbinde man dann mit Mehl, mit der Speckbrühe, etwas Essig und Zucker zu einer seimigen Sauce. Hierzu thue man die weißen Bohnen und lasse sie noch gut durchziehen. Der Speck wird in Scheiben geschnitten, gebraten und zu den Bohnen gegeben.

285. Große Bohnen.

Große grüne Bohnen werden ausgehülst, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Dann schüttet man sie auf ein Sieb zum abtropfen, verrührt Butter und Mehl mit Bouillon, thut die Bohnen hinein und Pfeffer und gehacktes Bohnenkraut dazu, schwenkt sie hiermit gut durch und giebt fein würflich geschnittenen gebratenen Speck darüber. Die Sauce kann man auch mit Eigelb legieren.

286. Erbsen-Püree.

Reife gelbe Erbsen legt man eine Nacht in kaltes Wasser zum aufquellen, kocht sie dann weich und streicht sie durch ein Haarsieb. Inzwischen kocht man Eisbeine schön weich, verdünnt mit dieser Brühe die Erbsen, giebt Butter und Salz dazu und rührt sie am Feuer recht heiß. Außer den Eisbeinen giebt man Magdeburger Sauerkraut zu den Erbsen.

XII.

Pilze, Kastanien und Gurken.

---

287. Pfifferlinge.

Die kleinen Pfifferlinge wäscht man recht sauber, schält die gelbe Haut davon ab und kocht sie in Salzwasser weich. Dann macht man eine Butter- und Mehlschwitze, füllt etwas Bouillon dazu, schmeckt dies mit Salz und Pfeffer ab und thut die Pfifferlinge hinein. Nun streut man etwas feingewiegte Petersilie darunter, richtet sie in einer runden Schale an und füllt feinwürflich geschnittenen, ausgebratenen Speck darüber.

288. Steinpilze.

Die frisch gesammelten Steinpilze schäle man mit einem scharfen Messer dünn ab, putze die Stiele auch unten sauber und wasche sie gut ab. Nun schneide man sie in beliebige Stücke, thue sie in einen Topf mit Butter und lasse sie hierin gut durchschmoren. Wenn sie weich sind, gebe man etwas Mehl, Salz und Pfeffer dazu, richte sie in einer runden Schale an und streue feingewiegte grüne Petersilie darüber.

289. Morcheln-Gemüse.

Die Morcheln werden recht sauber gewaschen und von den Stielen befreit. Dann macht man eine Mehlschwitze, gießt Bouillon dazu, so daß die Sauce recht seimig ist, schütte die Morcheln hinein, gebe Salz, Pfeffer und grüne Petersilie dazu und legiere die Sauce mit Eigelb ab.

290. Champignons.

Die Champignons sind am besten, wenn sie unten noch geschlossen sind. Man schäle sie mit einem scharfen Messer dünn ab, putze die Stiele auch sauber und wasche sie gut ab. Dann thue man sie in einen Topf mit etwas Butter und lasse sie hierin gut durchschmoren. Sobald sie weich sind, gebe man etwas Mehl, Salz und Pfeffer dazu, richte sie in einer runden Schale an und streue feingewiegte Petersilie darüber.

291. Trüffeln in Dosen.

Lege die Trüffeln drei Stunden in lauwarmes Wasser, bürste sie mit einer Wurzelbürste vorsichtig ab, wasche

sie in klarem Wasser nach, bis sie ganz sauber sind und fülle Ein-Liter-Dosen damit voll. Zu jeder Dose gebe man einen Eßlöffel voll von folgender Mischung: 1 Pfund Salz, zwanzig Gramm Gewürz-Pfeffer, zwei Theelöffel voll Cayennepfeffer. Man übergieße die Trüffeln mit Madeira in der Weise, daß auf sechs Dosen eine Flasche kommt. Hierauf lasse man die Dosen zulöten und eine Stunde in einem Topf mit Wasser kochen. Die Dosen müssen jedoch vollständig unter Wasser sein.

---

292. Kastanien- oder Maronen-Püree.

Schütte die Kastanien in eine Stielpfanne mit etwas Butter und lasse sie auf dem Feuer braten bis sie platzen. Schäle sie dann aus der braunen Schale und ziehe die Haut ab. Nun koche man sie mit Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag zum abtropfen und streiche sie durch ein feines Sieb. Hierauf verdünne das Durchgestrichene mit guter Bouillon oder Sahne und rühre es mit einem guten Stück Butter auf dem Feuer heiß.

---

293. Geschmorte Gurken

Die Gurken werden geschält und in vier Teile geschnitten, von den Kernen befreit und in Butter mit etwas Salz weich gedämpft. Zu dem Fond gebe man etwas Weizenmehl, Essig und Zucker, so daß die Sauce schön süßsauer wird.

294. Braune geschmorte Gurken.

Grüne Gurken werden abgeschält, in vier Teile geschnitten, von den Kernen befreit und in schräge Stücke geschnitten. Hierauf läßt man ein großes Stück Butter in einem Topf braun werden, schüttet die Gurken hinein und läßt sie gut durchschmoren, giebt etwas Essig, Zucker und Salz dazu und läßt sie hierin vollends weich schmoren. Schließlich rührt man etwas Kartoffelmehl und Zuckerfarbe dazu, damit die Gurken eine glänzende Farbe erhalten.

295. Farcierte Gurke.

Frische grüne Gurken schäle man ab und höhle sie innen aus, ohne sie zu beschädigen, indem man an einem Ende die Spitze abschneidet und mit einem Messer das Kerngehäuse heraus bohrt. Nun koche man sie einmal in Salzwasser auf und trockne sie mit einem Tuche ab. Dann mache man sich von Schweinefleisch eine Farce und fülle die Gurken damit. Hierauf mache man eine Mehlschwitze, rühre sie mit Bouillon glatt, thue etwas Essig, Zucker und Salz daran, lege die Gurken hinein und lasse sie darin weich schmoren.

XIII.

Kartoffel-Speisen.

296. Runde gebratene Kartoffeln.

Hierzu sucht man sich die kleinsten Kartoffeln aus, kocht sie mit der Schale weich, pellt sie ab und schneidet sie rund und alle von gleicher Größe, bestreut sie mit Salz und brät sie in einer Stielpfanne mit Butter von allen Seiten zu schöner gelber Farbe.

297. Bechamel- oder Sahne-Kartoffeln.

Man schwitzt Zwiebeln in Butter weich, giebt Mehl dazu, rührt dieses mit Sahne und Bouillon glatt; giebt noch in Butter weich gedämpfte Schinkenwürfel dazu und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab. Zuletzt giebt man heiße in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln dazu und rührt diese mit der Sahne gut durch.

298. Härings- oder Prinzeßkartoffeln.

Man schwitzt Zwiebeln und in Würfel geschnittenen mageren Schinken in Butter gelb, giebt Mehl dazu, rührt es mit Sahne glatt und giebt in Würfel geschnittene Häringe sowie in Scheiben geschnittene heiße Pellkartoffeln hinein und schmeckt es mit Salz und Pfeffer ab. Dann wird das Ganze in eine Form gethan und mit geriebenem Käse und Paniermehl bestreut, mit kleinen Butterstücken belegt und im Ofen gebacken.

299. Püree-Kartoffeln.

Man kocht recht sauber geschälte und gewaschene Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie trocken ab und streicht sie durch ein feines Haarsieb. Nun thut man Sahne oder gute Milch und ein Stück Butter in einen Topf und läßt es gut heiß werden. Hierin schüttet man die durchgestrichenen Kartoffeln, stellt sie neben das Feuer und läßt sie unter fortwährendem Rühren recht heiß werden. Nun schmeckt man sie mit Salz ab, und gießt in Butter weich gedämpfte Zwiebelwürfel darüber.

300. Kartoffel-Salat.

Man bereitet sich eine Sauce von heißer Bouillon, Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer und einer geriebenen Zwiebel, schneidet heiße Pellkartoffeln in Scheiben hinein und schwenkt Alles gut durch, damit die Sauce recht seimig wird. Den fertigen Salat richtet man in Glasschalen an und streut grüne Petersilie darüber.

301. Auflauf-Kartoffeln.

Schöne mehlreiche Kartoffeln schneide man in zweimarkgroße Scheiben und lasse sie fünf Minuten in heißem Fett ziehen. Dann bereite man in einer anderen Pfanne glühend heißes Fett, lege mit einem Schaumlöffel die Kartoffelscheiben hinein, aber nicht zu viel auf einmal und wende jede einzeln um, bis sie goldgelb sind. Nun lasse man sie auf einem Siebe abtropfen und bestreue sie mit Salz.

302. Brat-Kartoffeln.

Rohe, sauber geschälte Kartoffeln werden in centimeter-

dicke Scheiben geschnitten. Diese Scheiben schneidet man der Länge nach auf, daß es gleiche längliche Stücke werden, bäckt diese in ganz heißem Fett zu gelbbrauner Farbe, schüttet sie auf einen Durchschlag zum abtropfen und streut Salz darüber. Diese Kartoffeln müssen ganz heiß serviert werden.

303. Kartoffel-Klöße

Recht schön große mehlreiche Kartoffeln brüht man nicht zu weich und läßt sie einen Tag stehen. Dann reibt man sie, nachdem man sie abgepellt hat, auf einem Reibeisen fein. Auf zwei Liter geriebene Kartoffeln rechnet man eine Handvoll Gries, zwei bis drei Eier, Salz und Muskat. Alles wird gut durchgerührt und zu runden Klößen geformt, in deren Mitte man in kleine Würfel geschnittenes gebratenes Weißbrod drückt. Die Klöße werden dann in Salzwasser abgekocht. Man giebt hierzu Birnen- oder Pflaumen-Kompott und gebratenen Speck.

304. Pudding von Kartoffelmehl.

Koche einen viertel Liter Milch mit zweihundert Gramm Butter und ein viertel Pfund Zucker auf, schütte ein halbes Pfund mit Milch klar gequirltes Kartoffelmehl dazu und rühre es auf nicht zu starkem Feuer ab. Nun schütte es in eine Schale und lasse es erkalten. Dann rühre zehn Eigelb, die abgeriebene Schale einer Citrone und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie anderthalb Stunden im Wasserbade kochen.

305. Kartoffel-Eierkuchen.

Man nimmt dazu recht große mehlreiche Kartoffeln, schält sie, wäscht sie und reibt sie auf einem Reibeisen. Das sich darauf sammelnde braune Wasser gießt man ab. Auf zwei Liter rohe geriebene Kartoffeln rechnet man sechs Eier, fünfzig Gramm Weizenmehl, drei Löffel saure Sahne und Salz nach Geschmack. Alles das schlägt man gut mit einem Schneebesen durch. Hierauf läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, füllt Teig nach Belieben hinein und bäckt ihn von beiden Seiten schön braun.

306. Kartoffel-Eierkuchen mit Speck.

Man bereite die Kartoffelkuchenmasse wie in Nr. 305. Dann schneide man fetten Speck in Würfel, brate diese in der Pfanne an, fülle die Kuchenmasse dazu und lasse die Kuchen von beiden Seiten schön braun backen.

307. Kartoffel-Eierkuchen von gekochten Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, abgepellt und, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben. Auf ein viertel Pfund Kartoffeln rechnet man drei Eier, fünfundsiebenzig Gramm geschmolzene Butter, etwas Muskatnuß und Salz. Hieraus formt man kleine runde flache Klöße und bäckt sie von beiden Seiten braun.

XIV.

Reis-Speisen.

---

308. Italienischer Reis.

Man lasse eine feingehackte Zwiebel mit sechszig Gramm Butter schwitzen, thue ein Pfund trocknen Reis dazu und brate ihn unter fortwährendem Rühren gelblich. Nun gieße man nach und nach einen Liter gute Bouillon dazu und koche ihn damit unter fortwährendem Rühren zwanzig bis dreizig Minuten weich, aber recht körnig. Dann thue man Salz und Paprika nach Geschmack daran und rühre zuletzt ein viertel Pfund geriebenen Parmesankäse darunter.

309. Dick gekochter Reis.

Ein Pfund großkörnigen Reis setze man mit Bouillon, einem Stück Butter und einer Zwiebel aufs Feuer und lasse ihn langsam dick und weich kochen. Nun nehme man die Zwiebel heraus, drücke den Reis in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürze diese, reibe über den Reis etwas Muskatnuß und serviere ihn zur Bouillon oder auch zum Frikassee.

310. Reis à la Malthe.

Ein Pfund Reis setzt man mit kaltem Wasser zum Feuer. Sobald es kocht, gießt man das Wasser ab und wiederholt dies Verfahren, bis das Wasser klar bleibt und der Reis fast gar ist. Dann schüttet man

ihn auf ein Haarsieb zum abtropfen. Während dessen kocht man ein Pfund Zucker mit einer halben Flasche Wein und Saft von drei bis vier Citronen ziemlich kurz ein, schüttet den Reis hinein, läßt ihn zehn bis fünfzehn Minuten ganz langsam ziehen und thut noch vierundzwanzig Blatt Gelatine dazu. Hierauf schüttet man den Reis in Formen und belegt ihn reich mit eingemachten Früchten.

311. Schweizer Reis.

Anderthalb Pfund Reis werden in drei Liter Milch mit Zucker und Vanille gar gekocht. Dann thue man vierundzwanzig Blatt weiße Gelatine dazu und lasse den Reis in einer Schale kalt werden. Inzwischen schlage man das Weiße von zehn Eiern zu steifem Schaum, ebenso auch einen halben Liter Sahne recht fest, rühre Beides unter den Reis und fülle ihn in Umstürzformen, die mit Wasser angefeuchtet und mit feinem Zucker ausgestreut sind. Kurz vor dem Gebrauch stürze man die Formen und serviere den Reis mit einer Fruchtsauce.

312. Reis-Pudding.

Ein Pfund Reis werde in einem halben Liter Milch dick gekocht. Dann rühre man ein viertel Pfund Butter und ein halbes Pfund Zucker dazu und lasse ihn erkalten. Nach dem Erkalten thue die abgeriebene Schale einer Citrone, Rosinen, Korinthen, Citronat und sechszehn Eigelb daran. Wenn Alles gut verrührt ist, gebe man zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene

und mit Semmelmehl ausgestreute Form und lasse sie im Wasserbade zwei Stunden backen. Hierzu giebt man eine Fruchtsauce.

313. Genfer Pudding.

Ein Pfund Reis wird in Wasser halb gar und dann Milch dazu gegossen und nunmehr ganz weich gekocht. Dann thue man ein halbes Pfund Zucker und eine Stange Vanille dazu und lasse es erkalten. Alsdann gebe man einen halben Liter Schlagsahne und vierzehn Blatt Gelatine dazu, fülle die Masse in Schüsseln, stürze sie und garniere den Reis mit Früchten.

314. Reis- und Apfel-Torte.

Anderthalb Pfund Reis werden mit zwei Glas Milch, einem viertel Pfund Butter und etwas Zucker gar gekocht, in eine Schale gethan und kalt gestellt. Dann rührt man zwölf Eigelb mit zwölf Löffel Zucker zu Schaum und thut den abgekühlten Reis dazu. Hierauf schält man ungefähr fünf Liter Äpfel ab, schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie in Weißwein mit etwas Zucker und Korinthen weich schmoren. Unter den Reis rührt man dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Hierauf füllt man eine Tortenform schichtweise voll, erst Reis, dann Äpfel u. s. w., bis die Form voll ist. Schließlich streut man Paniermehl darüber, gießt etwas zerlassene Butter oben auf und läßt die Form zwei Stunden im Ofen backen.

XV.

Puddinge.

315. Gries-Pudding.

Eine große Tasse Milch, eine große Tasse Gries, zwei gute Hände voll Zucker und ein eigroßes Stück Butter werden auf dem Feuer abgebrannt, ausgeschüttet und rasch zwei ganze Eier hinein gerührt. Nach dem Erkalten rührt man acht Eigelb, die abgeriebene Schale einer Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter, thut es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Form und lasse diese zwei Stunden in einem Topf mit Wasser kochen. Hierzu giebt man eine Frucht-Sauce.

316. Bisquit-Pudding.

Zehn Eigelb rührt man mit einem halben Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde, giebt unter fortwährendem Rühren ein viertel Pfund Mehl dazu und mischt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von acht Eiern dazwischen, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie im Ofen eine Stunde backen und serviert dazu eine Fruchtsauce.

317. Schokoladen-Pudding.

Ein halbes Pfund Butter rühre zu Sahne, gebe nach und nach unter fortwährendem Rühren acht Eigelb, ein halbes Pfund Zucker, eine Tafel geriebene Schokolade, ein halbes Pfund geriebenes Schwarzbrod, ein wenig

Zimmt, Vanille und einige Nelken und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu. Hierauf fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie im Wasserbade zwei Stunden kochen. Hierzu gebe eine Chaudeau-Sauce (Nr. 70).

318. Schwamm-Pudding.

Einen viertel Liter Milch, ein halbes Pfund Mehl, knapp ein viertel Pfund Butter und ein viertel Pfund Zucker werden auf dem Feuer abgebrannt. Nun schütte man die Masse in eine Schüssel und schlage gleich zwei Eier dazu. Nach dem Erkalten rühre man acht Eigelb, ein kleines Glas Rum, die abgeriebene Schale einer Citrone und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse diese zwei Stunden im Wasserbade kochen. Hierzu gebe man Frucht-Sauce.

319. Thee-Pudding.

Alte Zwiebacke und alte kleine Kuchen packe man in eine gut ausgestrichene Puddingform oder auch in eine Randform, gieße etwas ganz stark aufgebrühten Thee darüber, jedoch nur soviel, daß die Kuchen damit angefeuchtet sind, schlage acht ganze Eier mit zwei Eßlöffel Zucker gut durch und gieße es über die Kuchen, schiebe die Form in einen nicht zu heißen Ofen und lasse sie eine Stunde backen. Hierzu kann man eine Frucht- oder Vanillen-Sauce geben.

320. Reismehl-Pudding.

Drei viertel Liter Milch werden mit einem viertel Pfund Butter und einem viertel Pfund Zucker zusammen

aufgekocht. Nun wird ein halbes Pfund Reismehl dazu geschüttet und es auf dem Feuer abgerührt. Dann schütte man die Masse in eine Schale und rühre gleich zwei ganze Eier darunter. Nach dem Erkalten rühre man acht Eigelb nacheinander dazu, thue 50 Gramm abgebrühte, feingewiegte Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse diese anderthalb bis zwei Stunden im Wasserbade kochen. Hierzu gebe man eine Frucht-Sauce.

321. Pudding von Nudeln.

Man bereite sich von drei Eiern und dem nötigen Mehl nach Nr. 32 einen Nudelteig, schneide diesen in halbfingerlange Stücke, koche einen Liter Milch mit einer Stange Vanille auf, schütte die Nudeln unter fortwährendem Rühren hinein und lasse sie mit einem viertel Pfund Butter langsam aufquellen. Sobald sie drei viertel gar sind, rühre man ein viertel Pfund Zucker dazu und lasse sie gar kochen. Nach dem Erkalten nehme man die Vanille heraus, rühre acht Eigelb und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, fülle die Masse in eine gut ausgestrichene Form und lasse sie anderthalb Stunden im Wasserbade kochen. Hierzu gebe man eine Fruchtsauce.

322. Semmel-Pudding.

Ein viertel Pfund Butter wird zu Sahne gerührt, ein viertel Pfund Rindermark dazu gethan und es dann durch ein Haarsieb gestrichen. Nun rührt man acht Eigelb und ein viertel Pfund Zucker dazu, schält ein Pfund alte Semmeln ab, weicht sie schnell in Wasser ein, drückt sie gut aus und giebt sie zu der

Masse. Alsdann thut man ein viertel Pfund Rosinen und Korinthen, das zu Schaum geschlagene Eiweiß und ein kleines Glas Rum dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Wasserbade zwei Stunden backen. Hierzu giebt man eine Frucht-Sauce.

323. **Apfelsinen-Pudding.**

Einen viertel Liter Milch, ein viertel Pfund Zucker und ein viertel Pfund Butter werden auf dem Feuer aufgekocht. Nun thue man schnell ein viertel Pfund mit Milch glatt gequirltes Kartoffelmehl dazu und rühre die Masse auf dem Feuer ab. Dann setze man sie ab, thue, solange sie noch warm ist, zwei ganze Eier hinein und lasse sie erkalten. Nach dem Erkalten thue man zwölf Eigelb, die Schale von zwei Apfelsinen und auch den Saft dazu. Zuletzt rühre man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse diese zwei Stunden im Wasserbade kochen. Hierzu gebe man eine Frucht-Sauce.

324. **Königin-Pudding.**

Acht Eigelb werden mit einem halben Pfund Zucker schaumig gerührt. Dann wird der Saft und die Schale einer Citrone, ein halbes Pfund Weizenmehl und ein viertel Pfund zerlassene Butter dazu gerührt. Außerdem wird das Weiße der acht Eier zu Schnee geschlagen und leicht darunter gerührt. Hierauf legt man einen Bogen weißes Papiers auf ein Backblech, streicht die Masse einen halben Finger dick darauf und läßt sie bei gelinder Hitze backen. Nach dem Backen wird die Masse sofort mit einer runden Form ausgestochen. Diese runden Böden werden mit Weißwein getränkt,

mit einem Löffel Kreme bestrichen und mit frischen Walderdbeeren belegt. Hierauf wird ein zweiter Boden gelegt. Dann werden zwei Liter Erdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit feinem Zucker nach Geschmack versüßt und der Saft dann über den Pudding gegossen.

325. Kabinett-Pudding.

Zu einer Form nehme man einen halben Liter Milch, ein halbes Pfund Kartoffelmehl, fünfzig Gramm Butter, ein wenig Zucker, rühre es auf dem Feuer ab und lasse es im Ofen etwas anbacken. Nun rühre man ein viertel Pfund Butter zu Sahne und thue zehn Eigelb, ein viertel Pfund Zucker, 45 Gramm Rosinen, 45 Gramm Korinthen, für zehn Pfennig Citronat, einige feingehackte süße und bittere Mandeln dazu. Den Teig lasse man erkalten und pflücke ihn dann in kleine Stücke, rühre diese und das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse, fülle das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse sie zwei Stunden im Wasserbade kochen. Hierzu gebe man eine Frucht-Sauce.

326. Plumpudding.

Ein Pfund guten Rindernierentalg befreit man von der Haut, schneidet ihn in recht feine Würfel, giebt zwei Eßlöffel voll Weizenmehl dazu und wiegt den Talg hiermit gut fein. Dann rührt man zwölf ganze Eier mit drei viertel Pfund Zucker schaumig, giebt einen viertel Liter süße Sahne, ein Pfund geriebene Semmeln, ein Pfund Sultanrosinen, ein Pfund Korinthen, etwas Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone und ein wenig Salz dazu und rührt den feingehackten Talg sowie ein achtel Liter Rum darunter. Alsdann füllt man die Masse in eine mit Butter

ausgestrichene Form und läßt diese im Wasserbade zwei bis drei Stunden kochen.

327. Plumpudding (sehr schön).

Ein halb Pfund Rindernierentalg wird mit einem halben Pfund Mehl feingehackt und mit einem halben Pfund zu Sahne gerührter Butter und einem halben Pfund geriebener Semmeln gut durchgerührt. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund Rosinen, etwas Citronat, zehn ganze Eier und einen viertel Liter Sahne und etwas Zimmt, Nelken und einen achtel Liter Rum dazu und rührt alles gut durch, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt diese im Wasserbade zwei bis drei Stunden kochen. Hierzu giebt man eine Chaudeau-Sauce.

XVI.

Backwerk.

328. Apfel-Charlotte.

Man schneidet abgeschälte Äpfel in Scheiben und kocht sie in Weißwein mit Zucker, Korinthen und Citronenschale weich. Dann legt man eine Form recht dicht mit in geschmolzener Butter panierten Semmelscheiben aus, thut die Äpfel hinein und packt obenauf ebenfalls Semmelscheiben, begießt diese mit Butter und läßt die Form zwei Stunden im Ofen backen.

329. Beignets von Äpfeln.

Hierzu nehme man möglichst kleine Äpfel, schäle sie ab, steche mit einem Ausstecher das Kerngehäuse aus, streue feinen Zucker und geriebene Citronenschale darüber und übergieße sie mit etwas Arrak oder Rum. Hierauf lasse man sie gut durchziehen. Nun bereite man folgenden Teig: ein halbes Pfund Mehl werde mit zwei Eiern, etwas Zucker, einer Tasse Milch und einem eigroßen Stück Butter glatt gerührt. Außerdem verrühre man für zehn Pfennig Hefe mit etwas Milch und einer Priese Zucker, stelle es warm zum aufgehen und schütte es dann zu dem Teig. Auch kann man etwas geriebene Citronenschale dazu thun. Den Teig stelle man dann warm und lasse ihn gehen. Kurz vorm Gebrauch tauche man die Äpfel einzeln in den Teig, lege sie in eine Kasserolle mit kochendem Fett und lasse sie schön goldgelb backen, hole sie mit einer Schaumkelle heraus und lege sie auf ein Sieb zum abtropfen. Dann wende man jedes Stück in Zucker und Zimmt um.

330. Gefüllte Äpfel.

Ein Liter Milch, ein viertel Pfund Zucker, ein viertel Pfund Butter, etwas Zimmt und Citronenschale werde zusammen aufgekocht. Dann werde ein halbes Pfund Reismehl dazu gethan und einige Minuten gekocht, bis es dick ist. Nun schütte man es in eine Schüssel, rühre nach einander zwölf Eigelb daran und zuletzt, kurz vor dem Gebrauch, das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß. Inzwischen schäle man kleine Äpfel ab, steche mit einem Ausstecher das Kerngehäuse heraus und koche sie in Weißwein mit Zucker weich, fülle die Hälfte des Teiges in eine

Form, packe die Äpfel darauf und fülle die andere Teigmasse darüber. Dann lasse man die Form anderthalb Stunden im Wasserbade kochen.

331. Apfel-Strudel.

Mehl, etwas kaltes Wasser, acht Eiweiß und ein ei-großes Stück Butter wird zu einem dicken Teig gerührt. Dieser wird sehr dünn ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit geriebener Citronenschale bestreut. Nun werden sechs schöne Äpfel geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit einigen Korinthen, Zucker und drei Eidottern gut vermengt. Dann legt man dieses auf die eine Hälfte des Teiges, klappt die andere Hälfte darüber und drückt die Seiten fest zusammen, bestreicht das Ganze mit zerlassener Butter, bestreut es mit Zucker und läßt es auf einem Backblech im heißen Ofen eine Stunde backen.

332. Gebackene Borsdorfer Äpfel.

Kleine Äpfel schält man recht rund und sticht mit einem Ausstecher das Kerngehäuse heraus, kocht sie dann in Weißwein mit Zucker weich, nimmt Butter-teig, rollt ihn dünn aus und schneidet viereckige Stücke davon. Auf jedes Stück legt man einen Apfel in die Mitte und legt den Teig über Kreuz zusammen, so daß der Apfel ganz eingehüllt ist. Man kann vorher auch die Mitte vom Apfel mit Gelee oder Marmelade füllen. Wenn alle Äpfel eingehüllt sind, setzt man sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und läßt sie im nicht zu heißen Ofen schön hellbraun backen.

333. Kirschtorte.

Anderthalb Pfund Weizenmehl, ein Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker und zwei Eier knete man zu einem festen Teig, rolle ihn aus, lege ihn auf ein Backblech und brate ihn zu schöner Farbe. Dann fülle man die Kirschen darüber und lasse sie im Ofen anbacken. Inzwischen bereite man von einem Liter saurer Sahne, einem Löffel Kartoffelmehl, etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale, einigen Mandeln, drei ganzen Eiern und zwei Eidottern eine Kreme, fülle diese über die Kirschen und lasse sie darauf gar backen.

334. Kirschtörtchen.

Man knete von anderthalb Pfund Mehl, einem Pfund Butter, drei viertel Pfund Zucker, einer Stange Vanille, drei ganzen Eiern und einem kleinen Glas Rum einen festen Teig, rolle ihn dünn aus, steche mit einem kleinen Ausstecher runde Kuchen davon, bestreiche den Rand mit Ei und lege einen dünnen runden Kranz darauf, bestreiche diesen wieder mit Ei und lasse die kleinen Törtchen im nicht zu heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe backen. Nachdem die Kuchen abgekühlt sind, fülle man Kirschfleisch hinein und streue Zucker und in dünne Scheiben geschnittene Mandeln darüber.

335. Stachelbeer-Tarteletten.

Hierzu verwendet man den Teig wie in voriger Nummer und bäckt die Kuchen gar. Dann nimmt man drei Pfund grüne Stachelbeeren, pflückt Blume und Stiele davon ab und setzt Wasser mit einem Stück Zimmt und etwas Citronenschale aufs Feuer.

Sobald es kocht, schüttet man die Stachelbeeren hinein und läßt sie aufkochen. Hierauf nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, thut genügend Zucker zu dem Wasser, macht es mit Kartoffelmehl seimig und gießt es über die Stachelbeeren. Wenn diese kalt sind, füllt man sie auf die Tarteletten und bestreut sie mit feinem Zucker.

336. Erdbeer-Tarteletten.

Man bäckt die Tarteletten wie in Nr. 334 fertig. Dann nimmt man frische recht saubere Gartenerdbeeren, zuckert sie ein, rührt etwas Schlagsahne darunter und füllt sie auf die Tarteletten.

337. Bärmeteig-Pflaumenkuchen.

Man rührt ein halbes Pfund Butter eine halbe Stunde, rührt ein Pfund Zucker, zehn Eier, einen halben Liter Milch, für zwanzig Pfennig Hefe, drei Pfund Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu und stellt den Teig an einen warmen Ort zum aufgehen. Dann rollt man ihn dünn aus, legt ihn auf ein Backblech und läßt ihn nochmals aufgehen. Hierauf belegt man ihn mit blauen Pflaumen, aus denen man die Steine heraus geschnitten hat, streut reichlich Zucker darüber, schiebt ihn in den heißen Ofen und läßt ihn zu schöner brauner Farbe backen.

338. Englischer Käse.

Drei viertel Pfund Butter wird zu Sahne und drei viertel Pfund Zucker dazwischen gerührt. Dann thut man sieben Eier, ein Pfund Weizenmehl, ein viertel Pfund Korinthen, Citronat, Mandeln, Citronen=

schale und den Saft von einer Citrone nacheinander und zuletzt eine Messerspitze Hirschhornsalz dazu. Nun füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Form und läßt ihn eine Stunde im heißen Ofen backen.

339. Erdbeer-Auflauf.

Ein Liter durch ein Haarsieb gestrichene Walderdbeeren werden mit einem halben Pfund Zucker vermischt. Dann schlägt man das Weiße von zehn Eiern zu festem Schnee, verrührt dies mit den Erdbeeren und thut einen Löffel Kartoffelmehl dazu. Die Masse füllt man dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form und läßt sie bei gelinder Hitze eine Stunde backen.

340. Citronen-Auflauf.

Ein halbes Pfund Zucker und acht Eigelb wird zu Schaum gerührt und hieran die Schale von einer Citrone gerieben. Dann drückt man von zwei Citronen den Saft aus und giebt diesen und zwei gute Eßlöffel voll Kartoffelmehl, sowie das zu ganz festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Zuletzt kann man noch ein kleines Glas Rum oder Arrak dazu thun. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form und läßt sie bei gelinder Hitze eine Stunde backen.

341. Speise à la Lyonaise.

Neun Eigelb thue man in eine Kasserolle, thue ein viertel Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker und den Saft einer großen Citrone dazu und verrühre

dies auf gelindem Feuer, damit es ein dicker Brei werde. Nun schütte man die Masse in eine Schüssel und rühre sie auf dem Eise kalt. Dann rühre man die Masse noch eine halbe Stunde zu Sahne, reibe die Schale einer Citrone daran und rühre zuletzt das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß leicht darunter. Schließlich fülle man die Masse in eine mit reichlich Butter ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form und lasse sie eine Stunde bei gelinder Hitze backen. Man serviere hierzu eine Frucht-Sauce.

342. Torte von Blätterteig mit Früchten.

Ein Pfund Blätterteig rollt man einen halben fingerdick auf und schneidet daraus einen runden Boden, so groß wie man die Torte haben will. Aus diesem schneidet man einen zweiten runden Boden, so daß dadurch der zuerst geschnittene zu einem zwei fingerbreiten Ringe geformt wird. Den aus dem ersten geschnittenen zweiten Boden rollt man nochmals einen halben centimeterdick aus und schneidet davon eine runde Platte, die etwas größer ist als der Ring, legt sie auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht sie mit Ei, legt den Ring darauf und bestreicht diesen ebenfalls mit Ei. Dann kerbt man den Rand mit einem Messer bunt und bäckt die Torte in einem gut durchgeheitzten Ofen. Sobald sie sich fest anfühlt und eine schöne Farbe hat, bestäubt man sie mit feinem Zucker und schiebt sie nochmals in den Ofen bis der Zucker geschmolzen und die Torte spiegelblank ist. Beim Anrichten füllt man sie mit Erdbeer-, Himbeer- oder Aprikosen-Kompot. Man kann auch Erdbeeren oder Himbeeren hineinfüllen und dann mit Schlagsahne garnieren.

343. Baisers oder Schneebälle.

Das Weiße von vier ganz frischen Eiern schlägt man zu steifem Schnee und rührt ein Pfund ganz feinen Zucker dazu, setzt dann mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf ein Backblech und läßt sie bei ganz gelinder Hitze backen.

344. Mandelhäufchen.

Das Weiße von acht ganz frischen Eiern schlägt man zu festem Schnee, rührt ein Pfund feinen Zucker und ein Pfund feingewiegte Mandeln darunter, setzt kleine Häufchen auf ein Backblech und läßt diese bei gelinder Hitze backen.

345. Löffelbisquit.

Sieben Eigelb und ein halbes Pfund Zucker rührt man schaumig und thut ein halbes Pfund Kartoffelmehl dazu. Zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, thut die Masse in eine Papierdüte, spritzt eßlöffellange Streifen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie bei gelinder Hitze gelbbraun.

346. Schokoladenkuchen.

Das Weiße von sechs ganz frischen Eiern schlägt man zu festem Schaum und rührt ein Pfund feinen Zucker dazu. Dann wird ein viertel Pfund feingeriebene Schokolade dazu gerührt. Nun setzt man kleine Häufchen auf ein Backblech und läßt sie bei gelinder Hitze backen.

347. Sandtorte.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne gerührt und dann wird nach und nach ein viertel Pfund Zucker, ein halbes Pfund Kartoffelmehl, sechs Eigelb, etwas Vanille, ein kleines Glas Rum und das zu Schnee geschlagene Eiweiß gut darunter gerührt. Nun thut man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt ihn eine Stunde im heißen Ofen backen.

348. Sandtorte auf andere Art.

Ein Pfund Butter wird eine halbe Stunde zu Sahne gerührt, ein Pfund feiner Zucker wird dazu gethan und mit der Butter noch eine viertel Stunde gerührt. Dann wird nach und nach unter fortwährendem Rühren ein Pfund Pudermehl und zehn ganze Eier und zwar jedesmal ein Ei und ein Löffel Mehl zugleich dazu gerührt. Ist alles verrührt, giebt man etwas Vanille und ein kleines Glas Rum daran, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt ihn eine Stunde im heißen Ofen backen.

349. Citronen-Torte.

Verrühre zwei und einen halben Eßlöffel Maizena mit kaltem Wasser und gieße drei viertel Liter kochendes Wasser dazu. Während dies erkaltet, nehme den Saft von zwei ein halb Citronen, anderthalb große Tassen voll Zucker und das Gelbe von vier Eiern, rühre es gut durch und vermische es gut mit der Maizena. Nun streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Mischung hinein und backe sie ungefähr eine halbe

Stunde bei mäßiger Hitze im Ofen. Inzwischen rühre etwas Eiweiß mit Zucker zu Schaum, streiche es über die Torte und lasse es im Ofen antrocknen.

350. **Napfkuchen.**

Hierzu nehme man ein Pfund Mehl, sieben Eier, ein halbes Pfund Zucker, ein viertel Pfund Butter, Mandeln nach Belieben, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und einen viertel Liter Milch. Die Butter wird zu Sahne gerührt und nach und nach das Gelbe der Eier hinzu gethan. Dann werden Mehl, Zucker und Mandeln und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gut verrührt.

Hierauf mische man zwei Theelöffel voll Cremortartari und einen Theelöffel voll Natron mit etwas Mehl gut durch, rühre es unter den Teig, fülle diesen in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse ihn im heißen Ofen eine Stunde backen.

351. **Napfkuchen** auf andere Art.

Bestandteile: Sechs Eier, ein viertel Pfund Butter, ein halbes Pfund Streuzucker, ein halbes Pfund Kartoffelmehl, ein halbes Pfund Weizenmehl, Citronenschale, Mandeln nach Belieben, eine kleine Tasse Milch und ein Eßlöffel Rum. Rühre die Butter zu Sahne, gebe den Zucker dazu und verrühre ihn gut. Nun gebe nach und nach die sechs Eidotter, Mehl und Gewürz hinzu, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß, mische zwei Theelöffel Cremortartari und einen Theelöffel Natron darunter, fülle den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse ihn im heißen Ofen eine Stunde backen.

352. Napfkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne gerührt und mit einem viertel Pfund Zucker schaumig gerührt. Hierzu gebe man nach und nach ein halbes Pfund Mehl und vier Eier, dann eine Tasse Milch, die abgeriebene Schale einer Citrone, sechszig Gramm Mandeln, zwei hundert Gramm Rosinen und Korinthen und fünfzig Gramm in etwas Milch eingeweichte Hefe. Rühre Alles gut durch, thue den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse ihn im heißen Ofen eine Stunde backen.

353. Napfkuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne gerührt. Dann werden ein viertel Pfund Zucker, vier ganze Eier und vier Eigelb dazu gerührt und hierauf anderthalb Pfund Mehl, ein viertel Liter angewärmte Milch, ein halbes Pfund Sultanrosinen, ein viertel Pfund Korinthen und sechszig Gramm abgebrühte feingehackte Mandeln dazu gethan. Zuletzt thut man sechszig Gramm Hefe, die man vorher mit etwas Milch und einer Priese Zucker verrührt und an einen warmen Ort gestellt hat, dazu, füllt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Man kann auch die abgeriebene Schale einer Citrone an den Teig thun. Dann schiebt man ihn in den heißen Ofen und läßt ihn eine Stunde backen.

354. Pracherkuchen.

Geriebenes Schwarzbrod und in dünne Scheiben geschnittene Äpfel packt man schichtweise in eine

Springform, die man vorher mit Butter ausgestrichen und mit Semmelmehl ausgestreut hat, und zwar packt man erst eine Schicht Schwarbrod und dann eine Schicht Äpfel hinein, streut sauber gewaschene Korinthen, feingewiegte Mandeln, Zucker und gestoßenen Zimmt darüber und übergießt das Ganze mit geschmolzener Butter. Dann packt man wieder Schwarzbrod darüber und fährt so fort, bis die Form voll ist. Die letzte Schicht muß das Brod bilden. Oben auf legt man schließlich kleine Butterstücke, schiebt die Form in den heißen Ofen und läßt sie eine Stunde backen. Mit der Butter darf bei diesem Kuchen nicht gespart werden.

355. **Marzipan.**

Ein Pfund süße und dreißig Gramm bittere Mandeln werden in einem Stein- oder Marmormörser sehr fein gestoßen oder gerieben, wobei man ab und zu ein paar Tropfen Rosen- oder Orangenblüthenwasser darüber sprengt, um das öligwerden der Mandeln zu verhüten. Dann rührt man die Mandeln in einer Kasserolle mit einem Pfund Zucker auf schwachem Kohlenfeuer zu einem glatten Teig. Dieser muß so lange gerührt werden, bis er so fest ist, daß, wenn man mit einem Finger darauf tunkt, nichts daran klebt. Sobald er soweit ist, thut man ihn aus der Kasserolle, legt ihn auf ein mit Zucker bestreutes Blatt, rollt ihn länglich rund zusammen, wickelt ihn in weißes Papier und läßt ihn erkalten. Beim Gebrauch wirkt man den Teig wieder zusammen. Sollte er spröde sein und bei der Bearbeitung brechen, so knetet man ein Eiweiß darunter, damit er geschmeidiger wird, forme dann kleine Figuren und lasse sie bei gelinder Hitze im Ofen trocknen.

356. Makronen-Torte.

Acht Eiweiß werden durchgeschlagen, dabei wird nach und nach ein Pfund Zucker dazu gerührt. Dann reibt man ein Pfund süße und fünfzig Gramm bittere Mandeln fein, rührt diese und eine Handvoll geriebene Semmeln zu dem Eiweiß, setzt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech und zwar immer kreisförmig, bis der Kreis tellergroß ist. Nunmehr lasse man die Torte im Ofen bei gelinder Hitze eine Stunde backen.

357. Englische Schnitte.

Hierzu rührt man einen dünnen Teig von einem halben Pfund Mehl, fünfzig Gramm Zucker, drei Eigelb, drei ganzen Eiern, etwas Salz und soviel Milch, daß der Teig ziemlich dünn wird. Hierauf fülle man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse ihn im Wasserbade solange backen, bis er hart ist. Dann stürze man die Form auf eine Schüssel und schneide den Kuchen in Scheiben, backe sie in Fett und bestreue sie mit Zucker.

358. Blech-Kuchen.

Ein Pfund Butter wird eine halbe Stunde gerührt. Hierauf werden ein Pfund Zucker, zehn ganze Eier, drei Pfund Mehl, ein halber Liter Milch, ein halbes Pfund geriebene Mandeln, etwas Vanille und Kardamon, zuletzt ein viertel Pfund in lauwarmer Milch eingeweichte Hefe dazu gerührt. Nun wird die Masse zugedeckt und warm gestellt, damit der Teig aufgeht. Hiernach wird er auf ein Blech gethan, mit Butter, Zucker und Mandeln bestreut und im heißen Ofen gebacken.

359. Hähnische Kuchen.

Je ein Wasserglas Sahne, Zucker und Eigelb, ein Pfund Mehl, ein achtel Pfund Butter, ein Glas Rum werden zusammengerührt. Zuerst verrührt man Zucker und Eigelb bis es schaumig ist, dann rührt man die Butter zu Sahne und mischt alles zusammen. Zuletzt rührt man das Mehl darunter, rollt es dünn aus und schneidet Streifen mit einem Rade je nach Belieben. In der Mitte macht man einen Schlitz, schlingt das eine Ende dadurch, bäckt die Kuchen in heißem Fett und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

360. Sächsische Mehlspeise.

Ein halber Liter Milch, ein halbes Pfund Mehl, etwas Butter und Zucker werden auf dem Feuer abgebrannt, dann in eine Schale gethan und im Ofen etwas gelbbraun gebacken. Nun nehme man es heraus und lasse es kalt werden. Dann rühre man ein viertel Pfund Butter zu Sahne, rühre ein viertel Pfund Zucker, acht Eigelb und den Saft von einer Citrone dazu, pflücke den Teig in kleine Stücke und rühre ihn dazu. Zuletzt thue man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse diese zwei Stunden im Ofen in einer Pfanne mit Wasser backen. Hierzu giebt man eine Frucht-Sauce.

361. **Makkaroni** als Gemüse zu geben.

Die Makkaroni werden in zwei centimeterlange Stücke gebrochen und in Salzwasser weich gekocht. Dann wird kaltes Wasser darüber gegossen und die Masse auf ein Sieb zum abtropfen gethan. Hierauf

giebt man Butter in einen Topf und läßt sie gelb werden, schüttet die Makkaroni hinein, giebt Parmesankäse, Salz und eine Priese Paprika und in Würfel geschnittenen Schinken dazu. Schließlich füllt man Alles in eine Form, streut geriebenen Parmesankäse und Semmelmehl darüber und läßt es eine halbe Stunde im heißen Ofen backen.

362. Waffeln.

Ein halbes Pfund Butter wird eine halbe Stunde zu Sahne gerührt. Dann werden unter fortwährendem Rühren nacheinander sechs Eigelb und ein viertel Pfund Zucker dazu gethan und verrührt, bis es schaumig ist. Nun gebe man ein viertel Pfund Kartoffelmehl und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu. Hierauf nehme man ein viereckiges Waffeleisen, erwärme es im Feuer gleichmäßig, reibe es innen mit einer Speckschwarte aus, fülle den Teig hinein, klappe das Eisen zu und halte es im Feuer, bis der Teig von beiden Seiten braun ist. Jetzt nehme man die Waffeln schnell heraus und rolle sie, da sie nach dem Abkühlen brechen, heiß zusammen.

363. Waffeln.

Ein Pfund Butter wird eine halbe Stunde zu Sahne gerührt und dann ein Pfund Zucker dazu gethan und eine viertel Stunde gerührt. Hierauf werden nach und nach zwölf ganze Eier und ein Pfund Kartoffelmehl dazu gethan. Dann wird wie in voriger Nummer gebacken.

364. Tüten.

Bestandtheile: Sechs ganze Eier, soviel Zucker wie

sechs Eier wiegen, und soviel Mehl wie drei Eier wiegen. Thue Alles in eine Schale und rühre es bis es recht schaumig ist. Dann wird eine Messerspitze gestoßenen Zimmts dazu gethan. Nun streiche die Masse auf ein Backblech und lasse sie zu schöner gelber Farbe backen, schneide davon Streifen ab und forme Tüten daraus, die mit Schlagsahne und Erdbeeren gefüllt werden.

365. Tüten.

Drei viertel Pfund Butter wird zu Sahne und dann drei viertel Pfund Zucker dazu gerührt. Hierauf werden nach und nach das Gelbe von neun Eiern und drei viertel Pfund Mehl und zuletzt kurz vor dem Gebrauch das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gethan. Dann bäckt man die Masse wie in Nr. 362 und formt kleine Tüten davon.

366. Waffeln.

Nachdem ein halbes Pfund Butter zu Sahne gerührt ist, wird ein halbes Pfund Zucker dazu gethan und es eine viertel Stunde gerührt. Dann giebt man nach und nach unter fleißigem Rühren zehn Eigelb, ein halbes Pfund Weizenmehl, ein halbes Pfund Kartoffelmehl und auch ein wenig Vanille und kurz vor dem Gebrauch giebt man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und bereitet die Masse dann wie in Nr. 362.

367. Königskuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird eine halbe Stunde gerührt. Dann rühre man ein halbes Pfund Zucker,

fünfzehn Eigelb, zwei hundert Gramm Korinthen und in feine Würfel geschnittenes Citronat dazu. Dies muß eine Stunde gerührt werden. Dann rühre man drei viertel Pfund Weizenmehl und das zu Schnee geschlagene Eiweiß von zehn Eiern darunter, thue den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse ihn eine Stunde backen.

368. Kaffeekuchen Geschwind.

Ein halbes Pfund Butter, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, acht Eier und etwas Vanille wird zehn Minuten gerührt, fingerdick auf ein Backblech gestrichen, mit Zucker, Zimmt und feingehackten Mandeln bestreut und zwanzig Minuten im heißen Ofen gebacken.

369. Kaffeekuchen.

Zwei hundert Gramm geschmolzene Butter, sieben Eigelb, drei viertel Pfund Zucker, drei viertel Pfund Mehl, den Schnee der sieben Eier, etwas abgeriebene Citronenschale oder Vanille und ein kleines Glas Rum werden tüchtig verrührt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gethan und im heißen Ofen gebacken.

370. Hundertjahrs-Kuchen.

Ein Pfund Butter wird zu Sahne gerührt. Nun werden ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, ein Pfund Sultan-Rosinen, ein viertel Pfund süße Mandeln, dreißig Gramm bittere Mandeln und neunzehn Eigelb darunter gerührt. Wenn Alles gut verrührt ist, giebt man zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der neunzehn Eier dazu, thut den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt ihn im heißen Ofen backen.

371. Bisquit-Rouladen.

Zwölf Eigelb und drei viertel Pfund Zucker werden tüchtig gerührt. Dann wird nach und nach ein halbes Pfund Mehl und etwas Vanille dazu gerührt. Zuletzt mischt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, thut den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt ihn im heißen Ofen gar backen. Nun legt man Früchte oder Gelee darauf, rollt das Gebäck auf und stellt es kalt. Beim Gebrauch schneidet man es in Scheiben.

372. Baumkuchen.

Drei ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne gerührt. Hierauf werden drei Pfund Zucker dazu gethan und noch eine viertel Stunde damit verrührt. Dann rührt man nach und nach fünfzig Eigelb, ein Pfund Pudermehl und zwei Pfund Weizenmehl dazu, giebt zwei große Stangen Vanille, die abgeriebene Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee der fünfzig Eier dazu. Nachdem man sich dann ein Baumkucheneisen auf einem offnen Feuerherd befestigt und die Holzwalze mit weißem, butterbeschmiertem Papier umwickelt hat, macht man sich von kleinen trocknen Buchenholzstücken ein helles Feuer indem man die Holzstückchen an die Wand stellt. Das Eisen muß ungefähr zweihandbreit von der Wand entfernt sein. Man kann auch eine Bratpfanne dazu nehmen. Dann füllt man in eine ebensolange Schale, wie die Holzwalze ist, etwas Teig und füllt nun, beim dicken Ende anfangend, unter ganz langsamem Drehen den Teig dergestalt über den Baum, daß derselbe damit bis zum dünneren Ende wie mit einem Bande umwickelt ist. Ist diese Teiglage trocken, wird von neuem aufgefüllt und schneller gedreht, wodurch sich kleine

Erhöhungen bilden, woraus beim späteren Befüllen die Zacken entstehen. Sobald der Aufguß eine hellgelbe Farbe hat, fährt man so fort, bis die Masse verbraucht ist. Nun stellt man den Baum an einen kühlen Ort, macht sich eine Zucker-Glasur und bespritzt damit unter langsamem Drehen den Baumkuchen, läßt ihn, wenn die Glasur trocken ist, langsam von dem dicken Ende der Walze heruntergleiten und zieht das Papier und den Bindfaden heraus. Der Baumkuchen darf aber nicht kalt werden, da das Papier dann nicht los läßt.

373. Stollen.

Bestandteile: Fünfundzwanzig Pfund Mehl, fünf bis sechs Liter Milch, drei Pfund Butter, reichlich ein viertel Pfund Hefe, sechs Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, eine Priese Salz, etwas Muskatblüte, ein Pfund feingewiegte Mandeln und zwei ein halb bis drei Pfund Rosinen. Die Hefe wird reichlich zwei Stunden vorher in der einen Hälfte der Milch eingeweicht. Dann werden Mehl, Milch, Butter, Zucker, Mandeln, Gewürz und die Rosinen gut zusammengeknetet. Zuletzt wird die eingeweichte Hefe dazu gethan. Hierauf läßt man den Teig an einem warmen Orte aufgehen. Von diesem Teig formt man auf einem Backblech drei bis fünf Pfund schwere Stollen und bäckt sie im heißen Ofen eine Stunde lang.

374. Stollen.

Anderthalb bis zwei Pfund Mehl, reichlich einen viertel Liter Milch, dreizig Gramm eingeweichte Hefe, ein viertel Pfund Zucker und ein Glas Rum werden zu einem Teig gerührt. Dieser wird an einen warmen

Ort zum gehen gestellt. Dann werden ein halbes Pfund zerlassene Butter, drei bis vier Eier, eine abgeriebene Citronenschale und ein halbes Pfund Rosinen zu dem Teig gerührt, worauf man ihn wieder an einem warmen Orte aufgehen läßt. Nun formt man auf Blech einen länglichen Stollen und läßt ihn im nicht zu heißen Ofen eine Stunde backen.

375. Plunder-Bretzel.

Zwei Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, ein halber Liter Milch, vier ganze Eier, hundertundzwanzig Gramm Hefe, ein halbes Pfund Zucker, etwas Citronenschale und ein Pfund Korinthen werden zu einem festen Teig verrührt und an einen warmen Ort zum aufgehen gestellt. Hiernach formt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backblech zu einem Bretzel und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt. Dann stellt man ihn nochmals an einen warmen Ort zum aufgehen und bäckt ihn drei viertel Stunden im heißen Ofen.

376. Pförtchen.

Wenn ein viertel Pfund geschmolzene Butter, ein halbes Pfund Mehl, drei Eigelb und eine Tasse Milch zusammen verrührt sind, werden für fünf Pfennig Hefe dazu gethan und es an einem warmen Ort zum aufgehen gestellt. Dann schlägt man das Weiße der drei Eier zu festem Schnee und rührt es zu dem Teig. Nun füllt man in eine heiße Pförtchen-Pfanne Butter und füllt jede Vertiefung halb voll Teig. Ist der Teig angebacken, dreht man ihn um und läßt die andere Seite auch gar werden. Man kann auch Apfelmus oder Marmelade in die Mitte füllen.

377. Mandelkränzchen.

Man rühre das Weiße von sechszehn Eiern eine viertel Stunde und verrühre es dann weiter mit einem Pfund feingeriebener Mandeln und einem Pfund Zucker, setze kleine Kränzchen auf ein Blech und lasse sie bei gelinder Hitze backen.

378. Berliner Pfannkuchen.

Ein halbes Pfund Butter werde zu Sahne gerührt. Hierauf werden acht Eigelb, ein viertel Pfund Zucker, fünfundvierzig Gramm geriebene Mandeln, acht Körner Kardamon, drei viertel Liter Milch, ein Schuß Rum, zwei Pfund Mehl und für zehn Pfennig in ein wenig Milch eingeweichte Hefe dazu gerührt. Nun decke man den Teig zu, stelle ihn an einen warmen Ort und lasse ihn aufgehen. Hernach werde der Teich ausgerollt und mit einem Glase kleine Kuchen davon geformt. Der Rand werde mit Ei bestrichen und Früchte werden obenauf gelegt. Dann lege man einen zweiten Kuchen darüber, drücke die Ränder fest zusammen, lasse die Kuchen nochmals gehen, backe sie in kochendem Schmalz goldbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

379. Sahne-Tüten.

Man nehme acht ganze Eier, soviel Zucker wie acht Eier schwer und soviel Mehl wie vier Eier schwer sind, rühre dieses gut durch, streiche den Teig ganz dünn auf ein Blech und backe ihn bei gelinder Hitze. So lange der Teig warm ist, forme kleine Tüten daraus und fülle diese kurz vor dem Servieren mit Schlagsahne.

380. Schürzkuchen.

Ein viertel Pfund Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und drei Eigelben zu Schaum gerührt. Dann wird ein Pfund Mehl auf ein Backbrett geschüttet, Zucker und Eier in die Mitte gethan, ein halber Liter süße Sahne und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu gethan und das Ganze zu einem Teig geknetet. Nun rollt man diesen dünn aus und formt längliche Streifen davon, läßt sie in Schmalz gelbbraun backen und bestreut sie mit Zucker.

381. Neustadt-Eberswalder Spritzkuchen.

Zwei große Tassen Milch, ein Pfund Mehl, fünfunddreißig Gramm Butter und fünfunddreißig Gramm Zucker werden auf dem Feuer abgebrannt und dann vier Eigelb dazu gerührt. Kurz vor dem Backen gebe man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, thue den Teig in eine Spritze und forme kleine runde Kuchen auf ein Stück weißes Papier, das vorher in heißes Fett getaucht ist. Hat man genügend Kuchen aufgespritzt, lege man das Papier in eine Kasserolle mit kochendem Schmalz, bis alle los sind, nehme das Papier heraus und lasse die Kuchen gelbbraun backen.

382. Spritzkringel.

Zu einem Pfund geschmolzener Butter rühre man drei viertel Pfund Zucker, anderthalb Pfund Mehl, zwei ganze Eier und etwas Vanille, thue den Teig in eine Spritze, mache kleine Kränze auf ein Backblech und backe sie im Ofen schön gelbbraun.

383. Vanille-Kuchen.

Ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, ein Ei und eine Stange Vanille werden tüchtig verrührt. Dann formt man kleine Kränze, bestreut diese mit Mandeln und Zucker und läßt sie bei ziemlich starker Hitze backen.

384. Thee-Kuchen.

Ein Pfund Mehl, ein Pfund Zucker und zwölf Eigelb werden tüchtig gerührt und dann das Weiße von sechs Eiern dazu gethan. Hierauf setzt man von dem Teig kleine Häufchen auf ein Blech und läßt sie bei gelinder Hitze backen.

385. Kleine Kuchen.

Anderthalb Pfund Butter rühre man zu Sahne, gebe ein Pfund Zucker, fünf ganze Eier, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, zwei ein halb Pfund Mehl, ein Pfund Kraftmehl und fünfzehn Gramm Hirschhornsalz dazu, rühre alles gut durch, forme kleine Kuchen davon, setze diese auf ein Backblech, bestreiche sie mit Ei, streue Zucker und Zimmt darüber und lasse sie eine halbe Stunde backen.

386. Mürbeteig.

Rühre anderthalb Pfund Butter zu Sahne, gebe zwei Pfund Mehl, ein Pfund Zucker, vier Eigelb, zwei Löffel Sahne dazu und rühre Alles gut durch, mangle den Teig dünn aus und forme kleine beliebige Kuchen daraus. Diese lasse dann bei gelinder Hitze backen.

387. Braune Pfeffernüsse.

Auf ein Pfund Syrup rechnet man ein Pfund Mehl. Dann läßt man den Syrup aufkochen und abkühlen, rührt das Mehl, ein viertel Pfund Butter, sechszehn Gramm Pottasche, Gewürz nach Belieben und eine Messerspitze Hirschhornsalz dazu. Wenn alles tüchtig durchgerührt ist, mache lange Streifen und schneide kleine Nüsse davon, setze diese auf ein Backblech und lasse sie bei nicht zu starker Hitze backen.

388. Weiße Pfeffernüsse.

Zwölf Eier, zwei Pfund Zucker, vier Pfund Mehl, ein Pfund geschmolzene Butter, für zwanzig Pfennig Citronenöl und für zehn Pfennig Hirschhornsalz werden gut durchgeknetet. Dann formt man kleine runde Nüsse davon, setzt diese auf ein Backblech und läßt sie im heißen Ofen backen.

389. Makronen-Nüsse.

Vier ganze Eier rührt man mit einem Pfund Zucker eine halbe Stunde lang, rührt hundert Gramm süße und dreißig Gramm bittere Mandeln, beides fein gerieben und dann das Mehl dazu. Nun formt man aus der Masse kleine runde Nüsse, setzt diese auf ein Backblech und läßt sie bei nicht zu starker Hitze backen.

390. Sehr schöne Theekuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird zu Sahne und dann ein halbes Pfund Zucker dazu gerührt. Jetzt streicht man das Gelbe von zehn hartgekochten Eiern durch ein Sieb und rührt es zu der Butter, thut zuletzt ein

Pfund Mehl dazu und rollt den Teig dünn aus. Hierauf formt man kleine Kränze davon, bestreicht sie mit Ei und streut Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie im Ofen gelbbraun.

391. Schnecke.

Bestandteile: Ein halbes Pfund Butter, ein Pfund Mehl, eine halbe Tasse Milch, für zehn Pfennig Backpulver, drei Eier, ein halbes Pfund Korinthen, ein halbes Pfund gelben Streuzucker und eine abgeriebene Citronenschale. Die Butter rührt man zu Sahne, rührt Eier, Zucker, Mehl und alles Andere dazu, rollt den Teig zu runden Streifen und legt ihn wie eine Schnecke auf ein Backblech, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn drei viertel Stunden im nicht zu heißen Ofen backen.

392. Maultaschen.

Ein Stück Butterteig rollt man ganz dünn aus, sticht ihn mit einem großen Ausstecher aus, bestreicht den Rand eines jeden Blattes mit Ei, legt in die Mitte einen halben Eßlöffel voll Pflaumenmus, klappt jedes Blatt zusammen und drückt es fest zu. Hierauf legt man die Stücke auf ein Backblech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Cristallzucker und bäckt sie im Ofen zu schöner brauner Farbe.

393. Schwartauer Kringel.

Von einem halben Pfund Butter, einem halben Pfund Zucker, zwei ganzen Eiern, etwas Zimmt und fünf viertel Pfund Mehl knetet man einen festen Teig, formt kleine Kringel davon und legt sie auf ein Backblech. Nun bestreicht man sie mit Ei, bestreut

sie mit Zucker und feingehackten Mandeln und läßt sie im nicht zu heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe backen.

394. Schnecken-Nudeln.

Drei Pfund Mehl und etwas Milch werden zusammen in eine Schüssel gethan und mit für zwanzig Pfennig Gest angerührt. Dann wird es warm gestellt zum aufgehen. Hierauf schlägt man sechs Eier dazu, thut sechszig Gramm Zucker und ein halbes Pfund Butter hinein und schlägt es so lange, bis es nicht mehr am Schlager haftet. Dann legt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett und rollt ihn thalerdick aus, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Rosinen, Korinthen und feingehacktem Citronat, schneidet mit einem Rollrad fingerbreite Streifen, ungefähr dreißig bis vierzig centimeter lang, davon ab, rollt diese zusammen, setzt sie auf ein Backblech und läßt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe backen. Schließlich überzieht man sie mit einer Zucker=Glasur. (Siehe diese).

XVII.

Eierspeisen.

395. Gekochte Eier.

Man wäscht die Eier, wenn sie schmutzig sind, mit Wasser und Salz ab, legt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie darin vier eine halbe Minute kochen. Dann sind sie pflaumenweich.

396. Kibitzeier.

Die Kibitzeier werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, etwa zehn Minuten lang gekocht, dann in einer gebrochenen Serviette angerichtet und mit frischer Butter zur Tafel gegeben. Die schon abgebrüteten Eier erkennt man daran, daß sie in Wasser gelegt nicht zu Boden sinken, sondern oben schwimmen.

397. Verlorene Eier.

Man läßt in einer Pfanne oder einem flachen Topf Wasser mit etwas Essig und Salz aufkochen, schlägt behutsam die Eier hinein, wenn daß Weiße von unten anfängt dick zu werden, dreht man jedes Ei schnell mit einer Schaumkelle um und läßt es noch eine Minute ziehen. Dann legt man die Eier in einen Topf mit warmem Wasser, damit der saure Geschmack verschwindet, thut etwas Butter in eine Pfanne und streut gehackte Petersilie hinein. Wenn dieses heiß ist, gießt man es über die Eier. Auch kann man feingehackte, in Butter geschwitzte Sardellen darüber geben.

398. Tomaten-Eier.

Semmelscheiben werden geröstet, mit Sauce Saubise und mit feinwürflich geschnittenem gekochten Schinken bestrichen. Dann wird auf jede Semmelscheibe ein verlorenes Ei gelegt und mit Tomaten-Sauce übergossen.

399. Verlorene Eier mit Parmesankäse.

Semmelscheiben werden in Butter geröstet. Auf jede Scheibe wird ein verlorenes Ei gelegt, dieses mit

Parmesankäse bestreut, ein wenig klare Butter darüber geträufelt und in den heißen Ofen gethan, oder man hält eine vorher glühend gemachte Schaufel darüber, damit es schnell ein wenig braun wird.

400. Russische Eier.

Man läßt die Eier sechs Minuten kochen, schält sie ab und läßt sie kalt werden. Nun schneidet man sie der Länge nach in zwei Teile, thut auf eine Schale etwas Mayonnaise, legt die Eier darauf und legt Sardellen und Kapern darüber.

401. Senf-Eier.

Nachdem die Eier sechs Minuten gekocht sind, läßt man sie eine Minute in kaltem Wasser liegen und schält sie ab. Nun schwitzt man Butter und Mehl, giebt einen Löffel Senf dazu und läßt dieses mit Bouillon, etwas Essig, Zucker und Salz zu einer ziemlich dicken Sauce einkochen. Diese Sauce füllt man dann über die Eier.

402. Rührei.

Man schlägt die Eier in einen Topf, thut ein wenig Salz daran und schlägt sie mit einem Schneebesen gut durch. Nun giebt man ein gutes Stück Butter in eine Stielpfanne, läßt sie dünn werden und schüttet die Eier hinein. Hierauf streicht man mit einem Holzlöffel auf schwachem Feuer die sich am Boden ansetzenden Eier los und zwar, bis die ganze Masse dick ist, und richtet sie dann auf einer länglichen Platte an.

403. **Rührei** mit Morcheln.

Die Morcheln werden von den Stielen befreit, in warmem Wasser so oft gewaschen, bis sie nicht mehr sandig sind. Dann werden sie etwas klein geschnitten und in Butter geschwitzt. Nun schüttet man die geschlagenen Eier darüber und bereitet die Speise wie in voriger Nummer.

404. **Rührei** mit Spargel.

Hierzu verwendet man am besten die dünnen Spargel. Man schäle sie ab und schneide sie in fingerlange Stücke, koche sie in Salzwasser ab, gebe Butter in eine Pfanne, thue die Spargel dazu und die geschlagenen Eier darüber und bereite sie wie in Nr. 402. Man kann auch nur die Spitzen von den Spargeln nehmen oder auch Brechspargel in Dosen.

405. **Rührei** mit Sprotten.

Man bereitet das Rührei wie in Nr. 402, zieht von den Sprotten die Haut ab und entfernt alle Gräten daraus, brät sie in Butter schön braun und legt sie über das Rührei. Man kann sie auch dazwischen rühren.

406. **Rührei** mit Schincken.

Den Schincken schneidet man in kleine Würfel, schwitzt sie in Butter an, giebt die geschlagenen Eier darüber und bereitet sie wie in Nr. 402.

407. Omelette.

Drei Eier schlägt man in einen Topf, rührt sie mit einem Schneebesen gut durch, giebt in eine Stielpfanne ein Stückchen Butter, läßt diese heiß, jedoch nicht braun werden, gießt die Eier hinein und läßt sie auf einer Seite schön braun backen. Nun schlägt man die Omelette von beiden Seiten zusammen, legt sie auf eine längliche Platte und streut etwas feinen Zucker darüber. Man kann auch, bevor man die Seiten übereinander schlägt, etwas Gelee oder eingemachte Früchte in die Mitte legen.

408. Omelette mit Schnittlauch.

Nachdem die Omelette von der einen Seite braun gebacken ist, streut man in die Mitte Schnittlauch, schlägt die beiden Seiten übereinander und richtet die Omelette auf einer länglichen Platte an.

409. Omelette aux confitures.

Drei Eigelb rührt man mit zwei Löffeln Zucker schaumig, giebt einen Theelöffel voll Weizenmehl und etwas Citronensaft dazu, schlägt das Eiweiß zu festem Schnee, rührt diesen leicht darunter und gießt die Masse gleich in eine Pfanne mit dünner Butter. Nun schiebt man die Pfanne in den heißen Ofen und läßt die Omelette zu schöner brauner Farbe backen, füllt Gelee in die Mitte, schlägt die Seiten übereinander, richtet die Omelette auf einer länglichen Platte an und streut feinen Zucker darüber.

410. Eierkuchen.

Vier ganze Eier, vier Eßlöffel voll Weizenmehl,

einen viertel Liter Milch und etwas Salz schlägt man mit einem Schneebesen recht glatt und giebt zuletzt etwas heißes Wasser dazu. Nun läßt man in einer Pfanne etwas Butter heiß werden, füllt Teig nach Belieben hinein, je nachdem wie man den Kuchen dick oder dünn haben will, und läßt ihn von beiden Seiten schön braun backen.

411. Äpfel-Eierkuchen.

Man schält recht mürbe Äpfel, sticht das Kerngehäuse mit einem Ausstecher aus und schneidet die Äpfel in nicht zu dünne Scheiben. Hierauf bereitet man Eierkuchenmasse wie in voriger Nummer, läßt Butter in einer Pfanne heiß werden, gießt die Masse hinein und legt Äpfelscheiben oben auf. Wenn der Kuchen von der einen Seite braun ist, dreht man ihn um und läßt ihn dann zugedeckt bei gelindem Feuer gar backen.

Ebenso kann man den Eierkuchen mit ausgesteinten Kirschen bereiten.

412. Eierkuchen mit Schnittlauch.

Zu der wie in Nr. 410 bereiteten Eierkuchenmasse thut man gehackten Schnittlauch und bäckt den Eierkuchen wie es dort beschrieben ist.

413. Speck-Eierkuchen.

Man schneidet Speck in kleine Würfel, brät sie leicht an, giebt ganz wenig Butter dazu, gießt die Eierkuchenmasse darüber und bäckt den Kuchen von beiden Seiten schön braun.

414. Arme Ritter.

Man nimmt hierzu abgeschältes Milchbrod, schneidet jedes einmal durch und packt sie in eine flache Schale, quirlt Milch und Ei und etwas Zucker, gießt es über die Brödchen und läßt es einziehen. Hierauf paniert man sie mit Ei und geriebenen Semmeln und brät sie in Butter schön gelbbraun. Man kann sie auch mit Fett ausbacken. Dann streut man Zucker und Zimmt darüber. Hierzu kann man Frucht=Sauce geben oder jedes Stück einzeln mit Gelee belegen.

XVIII.

Creme. Flammeri. Glasuren.

---

415. Citronen-Creme.

Ein halbes Pfund Zucker und zehn Eigelb werden eine halbe Stunde gerührt Nun gebe man die abgeriebene Schale von zwei Citronen und den Saft von vier Citronen sowie fünfunddreißig Gramm Gelatine dazu, schlage das Weiße der zehn Eier zu festem Schaum und rühre es leicht darunter. Die Masse fülle man dann in Glasschalen und garniere sie mit Schlagsahne.

416. Apfelsinen-Creme.

Zehn Eigelb werden mit einem halben Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann gebe man

den Saft von einer Citrone und drei Apfelsinen, sowie die abgeriebene Schale einer Apfelsine dazu, löse vierzehn Blatt Gelatine mit etwas Weißwein auf, gebe diese sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, fülle es in Glasschalen und garniere diese mit Apfelsinenstückchen. Man kann auch statt Eiweiß, Schlagsahne nehmen.

417. Wein-Creme.

Anderthalb Flaschen Weißwein, drei viertel Pfund Zucker, zwölf Eigelb, den Saft von zwei Citronen, die abgeriebene Schale von einer Citrone und vierundzwanzig Blatt Gelatine werde in einem Kessel auf dem Feuer abgeschlagen. Dann schütte man es in eine Schale und lasse es erkalten, schlage das Weiße der zwölf Eier zu festem Schaum und rühre es darunter. Alsdann fülle man es schnell in Glasschalen und garniere es mit Schlagsahne.

418. Arrak-Creme.

Zwölf Eier werden mit fünfzehn Löffel Zucker schaumig gerührt. Inzwischen bringt man zwei Liter Milch zum kochen, gießt diese langsam zu den Eiern, bringt das Ganze nochmals zum kochen und thut dreißig Blatt eingeweichte Gelatine dazu. Die Masse läßt man dann in einer Schale erkalten. Hierauf schlägt man das Weiße der zwölf Eier zu festem Schnee, ebenso auch einen halben Liter Sahne recht steif, rührt beides unter die Creme und giebt ein Weinglas Arrak dazu. Man füllt dann Alles in Formen, die mit Wasser angefeuchtet und mit Zucker ausgestreut sind. Kurz vor dem Gebrauch stürzt man die Formen auf längliche Platten. Hierzu giebt man eine Frucht-Sauce.

419. Vanillen-Creme.

Ein Liter Milch und eine Stange Vanille werden auf dem Feuer aufgekocht und sechszehn Blatt Gelatine dazu gethan. Dann rühre man acht Eigelb mit einem viertel Pfund Zucker, gieße die Milch langsam dazu und bringe sie wieder zum kochen, gieße Alles durch ein Sieb in eine Schale und lasse es stehen bis es dick wird. Nun rühre man einen halben Liter Schlagsahne und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle die Creme in Glasschalen und garniere sie mit Schlagsahne und Früchten.

420. Sultan-Creme.

Man koche einen halben Liter Sahne mit einer Stange Vanille auf. Inzwischen rühre man sechs Eigelb mit einem halben Pfund Zucker eine viertel Stunde und thue es zu der Sahne. Außerdem lasse man ein viertel Pfund Rosinen, ein viertel Pfund Korinthen und ein viertel Pfund Citronat in Weißwein aufquellen, löse sechszehn Blatt Gelatine darin auf und thue das Ganze zu der Sahne. Sobald es kalt ist und anfängt dick zu werden, rühre man einen halben Liter Schlagsahne darunter und fülle es in Formen zum umstürzen oder in Glasschalen.

421. Schokoladen-Creme.

Ein Liter Milch, eine Stange Vanille und eine Tafel geriebene Schokolade lasse man auf dem Feuer langsam aufkochen und thue sechszehn Blatt Gelatine dazu. Alsdann rühre man acht Eigelb mit einem viertel Pfund Zucker schaumig und thue sie zu der Milch, gieße diese durch ein Sieb in eine Schale

und lasse sie erkalten. Sobald es anfängt dick zu werden, thue man den Schnee der acht Eier dazu und rühre ihn leicht darunter. Die Creme fülle man in Glasschalen und garniere sie mit Schlagsahne.

422. Schokoladen-Creme.

Ein Liter Sahne wird zu steifem Schnee geschlagen. Hierzu wird eine Stange Vanille, ein viertel Pfund Zucker, ein halbes Pfund feingeriebene Schokolade und zwanzig Blatt aufgelöste Gelatine gerührt. Dann wird Alles in Glasschalen gefüllt und mit Schlagsahne und kleinen Makkronen garniert.

423. Sahnen-Creme.

Fünfundvierzig Gramm rote Gelatine werde in einem viertel Liter Wasser aufgekocht und ein Pfund feiner Zucker dazu gethan. Dann gebe man den Saft von drei und die abgeriebene Schale von zwei Citronen und einen Liter Schlagsahne darunter, fülle die Masse in Glasschalen und garniere diese mit Schlagsahne.

424. Makkronen-Creme.

Anderthalb Liter Milch werden aufgekocht; dann rühre man zwölf Eigelb mit fünfzehn Eßlöffel voll Zucker schaumig, gieße die kochende Milch dazu und lasse es am Feuer gar ziehen. Nun thue man dreißig Blatt aufgelöste Gelatine dazu und gieße Alles durch ein Sieb in eine Schale. Wenn es kalt ist und anfängt dick zu werden, rühre man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, einen halben Liter recht dicke Schlagsahne und ein halbes Pfund kleine Makkronen

darunter und fülle es in Glasschalen oder Umsturzformen, die vorher angefeuchtet und mit Zucker ausgestreut sind.

425. Wolkenburger Speise.

Ein Liter Sahne werde mit einer Stange Vanille aufgekocht und kalt gestellt. Dann rühre man acht Eigelb mit drei viertel Pfund Zucker schaumig und thue dreißig Gramm aufgelöste Gelatine und die kalte Sahne dazu. Sobald es anfängt dick zu werden, rühre man einen halben Liter feste Schlagsahne und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle es in Glasschalen und garniere diese mit Schlagsahne.

426. Erdbeer-Speise.

Ein Liter Sahne wird zu steifem Schaum geschlagen und mit Zucker und Vanille abgeschmeckt. Dann werden fünfundvierzig Gramm aufgelöste Gelatine gut darunter gerührt. Hierauf thue man ein Pfund sauber abgewischte Erdbeeren dazu, fülle Alles in Glasschalen und garniere diese mit Erdbeeren.

427. Sahnen-Speise.

Ein halber Liter Himbeersaft werde mit fünfundvierzig Gramm rote Gelatine aufgekocht. Alsdann werde ein Liter Sahne recht steif geschlagen und mit Zucker und Vanille abgeschmeckt. Hierauf thue man den abgekühlten Saft darunter, rühre Alles gut durch, fülle es in Glasschalen und garniere es mit Früchten.

428. Kalte Fruchtspeise.

Ein halber Liter Himbeer- oder Kirschsaft, mit

genügend Zucker verrührt, werde mit sechszehn Blättern eingeweichter Gelatine zusammen aufgekocht. Nun gieße man es in eine Schüssel zum Abkühlen. Sobald es anfängt steif zu werden, rühre man das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß von acht Eiern darunter und thue es in eine Glasschale. Hierzu gebe man eine Vanillen-Sauce.

429. Kalte Maronen-Speise.

Die Maronen werden mit Butter in einer Stiel-pfanne gebraten, bis die braune Schale platzt. Nun ziehe man die Schale und die sich darunter befindende Haut ab, koche die Maronen in Wasser weich und schütte sie auf ein Sieb zum abtropfen. Dann streiche man sie durch ein feines Haarsieb, rühre sie mit Schlagsahne, Zucker und Vanille durch, thue sie in eine Glasschale und garniere sie mit Schlagsahne und Frucht-Gelee.

430. Götter-Speise.

Nachdem die Sahne fest geschlagen ist, vermischt man sie mit Vanille und Zucker. Dann nimmt man geriebenes Schwarzbrod mit etwas Kakao und Zucker vermischt, packt dieses mit der Sahne abwechselnd, schichtweise in eine Glasschale und legt zwischen jede Schicht kleine Gelee-Häufchen. Schließlich garniert man die Schale mit Früchten oder mit gespritzter Sahne.

431. Rote Grütze.

Fünf Liter Himbeer- und Johannisbeersaft werden zusammen aufgekocht, dann wird genügend Zucker, eine Stange Vanille und soviel Wasser, daß es nicht

zu stark ist, dazu gethan. Hierauf rührt man ein großes Packet Meizena mit Wasser glatt, gießt dies zu der Frucht und läßt das Ganze nochmals aufkochen und schüttet es dann in Formen, die vorher in kaltem Wasser ausgespült sind. Hierzu giebt man Schlagsahne oder Vanillen-Sauce.

432. Apfel-Speise.

Anderthalb Pfund geschälte Äpfel kocht man in drei viertel Liter Wasser weich, streicht sie durch ein Sieb, thut drei viertel Pfund Zucker, die abgeriebene Schale von anderthalb Citronen und den Saft von zwei ein halb Citronen und vierzig Gramm rote Gelatine dazu und läßt es nochmals aufkochen. Nun füllt man es in Glasschalen und garniert es mit Schlagsahne und Gelee.

433. Charlotte Russe.

Man belegt Boden und Seitenwände einer runden Form mit Papier und legt sie dann mit passend geschnittenen Löffelbisquits so dicht wie möglich aus, indem man die glatte Seite der Bisquits nach außen legt. Dann setzt man einen viertel Liter Sahne, ein halbes Pfund Zucker, zwei ganze Eier, vier Eigelb, fünf Blätter Gelatine und ein kleines Glas Maresquino aufs Feuer und schlägt es mit einer Schneerute bis es anfängt dick zu werden, läßt es aber nicht gerinnen, sondern thut es vorher in eine Schale. Sobald es kalt ist, rührt man einen halben Liter recht feste Schlagsahne darunter und füllt es in die Form. Beim anrichten stürzt man die Form auf eine runde Schüssel, entfernt das Papier und bespritzt die Charlotte mit geschlagener Sahne.

434. Blanc Manger.

Ein Liter Milch, etwas Zucker und eine Stange Vanille wird zusammen aufgekocht. Dann rühre man ein halbes Pfund Meizena mit zwei ganzen Eiern klar, thue es zu der kochenden Milch und lasse es ein paarmal aufkochen. Man kann auch abgebrühte feingehackte Mandeln dazu thun. Hierzu gebe man eine Frucht=Sauce.

435. Wein-Gelee.

Zwei Pfund Zucker, der Saft von drei Citronen, von einer Citrone die Schale und ein halber Liter Wasser werden zusammen mit fünfzehn weißen und zwanzig roten Blättern Gelatine, die man vorher eingeweicht hat, aufgekocht. Nun gieße man es durch ein Sieb in eine Schüssel, thue zwei Flaschen Weißwein und ein kleines Glas Arrak dazu, fülle es in Glasschüsseln und garniere diese, wenn das Gelee dick ist, mit Schlagsahne.

436. Apfelsinencreme in Körbchen.

Man nimmt dazu ein Dutzend recht egale Apfelsinen ohne Flecke, schneidet daraus kleine Körbchen, die man vorsichtig aushöhlt und kratzt die weiße innere Schale so gut wie möglich heraus. Hierauf zackt man den Henkel und den Rand eines jeden Körbchens mit einem scharfen Messer aus und legt sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. Dann bereitet man von dem ausgepreßten und geklärten Saft der Apfelsinen eine Creme nach Nr. 416, füllt diese in die abgetrockneten Körbchen und bespritzt einen jeden mit Sahne. Man kann auch die Hälfte der Körbe mit

Wein-Gelee füllen. Dann füllt man die übrig gebliebene Creme in eine Glasschale, stellt diese in die Mitte einer runden flachen Schale und rund herum die Körbchen. Schließlich garniert man die Schüssel mit Weinblättern.

437. **Flammeri** von Gries.

Drei Liter Milch, ein viertel Pfund Zucker, fünfundsiebzig Gramm Butter und eine Stange Vanille kocht man in einem Kessel auf, giebt anderthalb Pfund Gries und ein viertel Pfund abgebrühte, grobgehackte Mandeln dazu und läßt es eine halbe Stunde kochen. Inzwischen schlägt man das Weiße von zehn Eiern zu festem Schaum und rührt diesen vorsichtig löffelweise unter den Gries. Nunmehr spült man die Form mit kaltem Wasser aus und giebt den Gries hinein. Kurz vor dem Anrichten stürzt man die Form auf längliche Platten und giebt Frucht-Sauce dazu.

438. **Flammeri** von Reismehl.

Anderthalb Liter Milch, fünfzig Gramm Mandeln, fünfundsiebzig Gramm Zucker, ein eigroßes Stück Butter und eine halbe Stange Vanille kocht man zusammen auf, giebt dann drei viertel Pfund Reismehl dazu und läßt es drei viertel Stunden kochen. Inzwischen schlägt man das Weiße von fünf Eiern zu festem Schaum und rührt diesen löffelweise nach dem Erkalten darunter. Dann wird es wie in voriger Nummer fertig gemacht.

439. **Flammeri** von Kartoffelmehl.

Ein Liter Milch, eine Stange Vanille, ein viertel Pfund abgerührte, grobgehackte Mandeln und ein viertel

Pfund Zucker koche man zusammen auf. Hierauf rühre man hundertundfünfzig Gramm Kartoffelmehl mit fünf ganzen Eiern glatt, gieße es unter schnellem Rühren dazu, lasse es einmal aufkochen, um es dann wie in Nr. 437 fertig zu machen.

440. Eiweiß-Glasur.

Zwei Hundert Gramm feinen Zucker rühre man mit einem halben Eiweiß und dem Saft von einer halben Citrone, bis es eine weiße luftige Glasur erhält, die so dick sein muß, daß sie langsam vom Löffel fließt. Man bestreiche hiermit die Kuchen oder Torten messerrückendick recht glatt und lasse es im Ofen einige Augenblicke antrocknen, damit es Glanz bekommt. Auch kann man die Glasur mit Kochenille oder geschmolzener Schokolade färben.

441. Wasser-Glasur.

Hundert Gramm feinen Zucker rührt man mit einem Eßlöffel Wasser zu einem dickflüssigen Brei, rührt diesen dann auf dem Feuer oder an einer heißen Stelle warm, überzieht, nachdem man ihn noch kurze Zeit kalt gerührt hat, die Kuchen damit und läßt diese einige Augenblicke im Ofen trocknen. Man kann dieser Glasur auch verschiedenen Geschmack geben, indem man statt des Eßlöffels Wasser Rosen- oder Orangenblüten-Wasser, Apfelsinen- oder Citronensaft nimmt.

442. Frucht-Glasur.

Hundert Gramm feinen Zucker rührt man mit einem Eßlöffel voll frischen Himbeer-, Erdbeer- oder

Johannisbeersaftes wie in voriger Nummer erst kalt und dann warm und bereitet die Glasur dann weiter wie in voriger Nummer.

443. **Zucker,** zu Glasuren zu verwenden.

Man setzt den Zucker mit soviel Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer und läßt ihn einkochen bis er Fäden zieht. Um dies zu erkennen, taucht man einen Holzlöffel erst in kaltes Wasser und dann in den heißen Zucker und dann wieder in kaltes Wasser. Läßt sich der Zucker dann in Fäden vom Löffel ziehen, so ist er gut. Man verwendet ihn möglichst heiß zur Glasur von allerlei Gebäck. Kalt kann dieser Zucker nicht gebraucht werden, da er dann hart ist.

XIX.

Vorspeisen.

---

444. **Italienischer Salat.**

Man schneide Reste vom Kalbsbraten, harte Mettwurst, Abfälle von gekochtem oder rohen Schinken, Zungenspitzen und Äpfel, von denen die Schale und das Kerngehäuse entfernt ist, in längliche schmale Streifen und Zwiebeln in feine Würfeln. Hierauf schäle man Salzgurken und schneide auch diese in

feine Streifen, drücke sie ganz trocken aus und thue sie zu dem Fleisch. Zuletzt schneide man Heringe, die man ausgewässert und von den Gräten befreit hat, ebenfalls in Streifen, thue Alles in eine Schale, rühre es gut durch und gieße Essig und Zucker darüber. Man lasse es hiermit einige Stunden stehen, fülle dann Remouladen-Sauce dazu, rühre es gut damit durch, richte den Salat in Glasschalen an und garniere ihn mit grünem Salat und hartgekochten Eiern.

445. Schwedischen Vortisch.

Dazu nimmt man Öl-Sardinen, Anchovis, Tomaten-Heringe, saure Bratheringe, sauren Aal, sauren Lachs, Appetit-Sylt, geräucherten Lachs, Russische Eier, Kiebitz-Eier, Tomaten-Eier, Krebse, Krabben, Hummer, Kieler Sprotten, geräucherte Heringe, Spickaal, alle Sorten Käse und verschiedenen Aufschnitt, richtet alles recht appetitlich auf kleinen Schüsseln an und garniert diese mit grünem Salat und Petersilie.

446. Appetit-Reizungen.

Hierzu nimmt man eine große runde Platte, stellt in die Mitte eine runde Glasschale mit Fischmayonnaise (siehe Nr. 50), oder mit Italienischem Salat (nach Nr. 444) und garniert den Salat mit Matjes-Hering, den man von den Gräten befreit und in fingerbreite schräge Stücke geschnitten hat. Rund herum packt man kleine geröstete Semmelscheiben, die mit Caviar, geräuchertem Lachs, Anchovis und Öl-Sardinen belegt sind. Auch kann man feingehacktes Rindfleisch darauf legen und obenauf eine Auster. Man garniert die Schale recht schön mit grünem Salat und reicht sie vor der Suppe.

447. Austern-Pastete.

Man lege ein Quantum Austern in ihrem Wasser in eine Schüssel. Dann schwitze man etwas Butter und Mehl, gieße hierzu nun das unter den Austern angesammelte Wasser, rühre die Sauce mit einigen Eiern ab, thue etwas kräftige Bouillon, Citronensaft und Paprika dazu und lasse die Sauce recht seimig kochen. Kurz vor dem Anrichten lege man die Austern in die Sauce, nehme kleine Handpastetenformen und lasse sie recht heiß werden, fülle dann in jede zwei bis drei Austern mit genügend Sauce, lege den kleinen Deckel der Pastete darauf und serviere sie alsdann so schnell wie möglich.

448. **Vol au vent** mit Austern.

Für zwölf Personen rechnet man hundert Austern, öffnet sie, befreit sie von den Bärten und läßt sie mit Citronensaft, Weißwein und einem wenig Butter auf dem Feuer heiß werden. Dann nimmt man einen ein Pfund schweren Hecht, schuppt ihn, nimmt ihn aus und wäscht ihn sauber, schneidet den Kopf ab und löst das Fleisch von den Gräten. Hierauf kocht man Haut, Kopf und Gräten gar, sucht das Fleisch davon ab, giebt es zu dem Fischfleisch, dreht das Ganze durch die Fleischmaschine und streicht es durch ein feines Haarsieb. Dann rührt man ein eigroßes Stück Butter zu Sahne, giebt zwei ganze Eier, Muskatnuß, Salz, Pfeffer und ein wenig geriebene Zwiebel dazu, rührt zuletzt das Fischfleisch dazu und formt daraus kleine runde flache Klößchen, die die Form einer Auster haben. Diese kocht man in Salzwasser ab und schüttet sie auf ein Sieb zum abtropfen. Dann macht man eine Mehlschwitze, giebt

Weißwein, Citronensäure, Salz, Paprika und den Austern-Fond dazu und läßt die Sauce recht dick einkochen, legiert sie mit einigen Eigelben ab, giebt zuletzt die Austern und die Fischklöße hinein und läßt diese heiß werden, doch nicht kochen.

449. Gebackene Austern.

Nachdem die ausgestochenen Austern von den Bärten befreit sind, bestreut man sie mit Salz, paniert sie in Ei und geriebener Semmel, worunter man geriebenen Käse verrührt hat, und bäckt sie in heißer Butter schnell braun. Diese Austern giebt man zum garnieren der Gemüse. Auch Zungen- oder Mock-Turtle-Ragout kann man mit gebackenen Austern garnieren.

450. Austern-Ragout.

Man bereite dieselbe Sauce wie in Nr. 447, lege die ausgestochenen und von den Bärten befreiten Austern in die Sauce und lasse sie damit durchziehen, aber nicht kochen. Um das Ragout zu verfeinern, kann man Trüffelscheiben, Champignons und einige Spargelköpfe hinein geben. Man kann dieses Ragout in römische oder Handpastetenformen füllen.

451. Römische Pasteten.

Ein halbes Pfund Mehl, ein ganzes Ei, drei Eigelb und ein Eßlöffel Öl rühre man mit etwas Milch zu einem Eierkuchenteig, mache ein Pasteteneisen in schönem Schmalz oder Fett heiß, tauche es bis zur Hälfte in den Teig und dann in das heiße Fett und lasse sie darin gar backen. Hierauf fülle sie mit Ragouts.

452. Omelette Royal.

Zwei ganze Eier, etwas Mehl, Milch und Salz rührt man zu einem Eierkuchenteig, bäckt ihn in einer Pfanne mit heißer Butter von beiden Seiten goldgelb, füllt in die Mitte Ragout fin (Nr. 164) hinein, klappt ihn von beiden Seiten zusammen, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse und Semmelmehl und legt kleine Butterhäufchen obenauf. Diese Omelette brät man im Ofen zu einer schönen braunen Farbe.

453. Wales Rarebit.

Ein halbes Pfund geriebenen Chester-Käse rührt man mit zwei hundert Gramm Butter und einem Theelöffel englischen Senfs zusammen. Nun schneidet man Semmeln in Scheiben, bestreicht sie fingerdick mit dem Käse, streut etwas Kayenne-Pfeffer darüber und läßt die Semmelscheiben im heißen Ofen zu schöner gelber Farbe backen.

XX.
Salate.

454. Rapunzel-Salat.

Von den Rapunzeln schneidet man die harten Blätter ab. Die kleinen Blätter wäscht man mehrere Male, damit sie nicht sandig sind. Dann verrührt man in

einer Schale Essig, Öl, Salz, Pfeffer und eine Priese Zucker zusammen, füllt dies über den Rapunzel-Salat und streut hartgekochte, feingehackte Eier und gehackte grüne Petersilie darüber.

455. Kopf-Salat.

Man entfernt die äußeren grünen Blätter, befreit die anderen von den harten Rippen und schneidet das Salatherz heraus, wäscht den Salat recht sauber und recht lose, damit die Blätter nicht zerdrücken und läßt ihn auf einem Sieb abtropfen. Dann packt man ihn in Glasschalen, das Herz in die Mitte und die übrigen Blätter recht schön umher, gießt dann Essig, Öl, Salz, Pfeffer und eine Priese Zucker zusammen vermengt darauf und streut zuletzt hartgekochte, feingehackte Eier und gehackte grüne Petersilie darüber.

456. Salat mit Sahne.

Man nehme genügend Sahne und gebe unter fortwährendem Rühren etwas Essig und Zucker dazu, thue den wie in voriger Nummer vorbereiteten Salat hinein und kehre ihn darin um. Ebenso kann man auch den Rapunzel- und Endivien-Salat bereiten.

457. Speck-Salat.

Man schneidet Speck feinwürflich, brät ihn auf dem Feuer gelb, vermischt ihn mit Essig und Zucker und rührt etwas Kartoffelmehl dazu. Nachdem dies erkaltet ist, mischt man den Salat darunter.

458. Endivien-Salat.

Zum Salat verwendet man nur die gelben Blätter der Endivien, entfernt die dicken Rippen davon, wäscht den Salat recht sauber, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen und vermischt ihn mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker oder mit einer Mayonnaisen-Sauce wie in Nr. 50.

459. Sellerie-Salat.

Nachdem die Sellerieknollen mit einer Wurzelbürste gut ausgebürstet und gewaschen sind, kocht man sie mit der Schale in Wasser weich, schält die Knollen ab und schneidet sie in Scheiben. Diese legt man in Essig und Wasser, damit sie nicht braun werden, rührt dann Essig, Öl, Salz, Pfeffer und eine Priese Zucker zusammen, legt die Sellerieschеiben hinein und streut gehackte Petersilie darüber. Auch kann man den Sellerie-Salat mit Rapunzeln garnieren.

460. Bohnen-Salat.

Hierzu nehme man gelbe Wachsbohnen, befreie diese von den Fäden, schneide sie einigemal schräg durch und koche sie in Wasser weich. Dann schütte man sie gleich in eine Schale und gieße etwas Essig dazu, rühre Essig, Öl, fein in Würfel geschnittene Zwiebeln, Salz und Pfeffer zusammen, lege die Bohnen in Glasschalen, gieße die Sauce darüber und bestreue sie mit gehackter Petersilie.

461. Gurken-Salat.

Die dünn geschälten Gurken werden mit dem Messer

oder mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen und, nachdem sie eine halbe Stunde gestanden haben, trocken ausgepreßt. Dann rührt man Essig, Öl, Salz, Pfeffer und eine Priese Zucker in einer Schale zusammen, thut die Gurken hinein und streut gehackte Petersilie darüber. — Ebenso kann man die Gurken mit Sahne bereiten, indem man etwas Essig und Zucker dazu thut. Da die Gurken mitunter bitter und dann ungenießbar sind, thut man gut, eine jede vor dem Schneiden zu kosten, um nicht den ganzen Salat durch eine bittere Gurke zu verderben.

462. Kohl-Salat.

Hierzu nimmt man schöne feste Weiß- oder Rotkohlköpfe und schneidet die dicken Strunken heraus. Den Kohl schneidet man nun mit einem Gurkenhobel fein, kocht ihn einige Zeit in Salzwasser, bis er halb gar ist, schüttet ihn auf ein Sieb und gießt kaltes Wasser darüber. Hierauf läßt man ihn abtropfen. Dann macht man von Essig, Öl, etwas Bouillon, Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker eine Sauce, giebt den Kohl hinein und rührt ihn darin durch.

463. Spargel-Salat.

Nachdem der Spargel dünn geschält, gewaschen und in fingerlange Stücke geschnitten ist, kocht man ihn in Salzwasser weich und läßt ihn darin erkalten. Dann rührt man Essig, Öl, Salz und Pfeffer zusammen, nimmt die Spargel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und legt sie in die Sauce.

464. Tomaten-Salat.

Feine Kräuter als: Estragon, Petersilie, Kerbel,

Majoran, Schnittlauch, eine Zwiebel und einige Champignons werden zusammen ganz fein gewiegt. Außerdem wird ein Apfel abgeschält und in ganz feine Würfel geschnitten. Das Ganze wird in eine Schale gethan und Essig darüber gegossen, bis es bedeckt ist. Dann läßt man es vier bis fünf Stunden stehen, damit es gut durchzieht. Inzwischen schält man die Tomaten dünn ab, drückt die Kerne heraus und schneidet auf einem Brett die Tomaten in ganz dünne Scheiben, legt diese in eine Schale, worin der Salat serviert werden soll, streut ein wenig Salz darüber und füllt die Kräuter darüber. Dann rührt man zu dem Essig Öl, Salz und Pfeffer und ganz wenig Zucker und gießt dies über die Tomaten.

465. Gemischter Salat.

Kleine junge Karotten, Erbsen, in Stücke geschnittenen Spargel und junge Bohnen kocht man in Salzwasser weich und läßt sie darin kalt werden. Dann nimmt man Alles mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser und verrührt es mit etwas Remouladen-Sauce. Inzwischen kocht man einige Petersilienwurzeln und einige große rote Wurzeln weich und schneidet hiervon ganz egale runde Scheiben. Auch schält man einige dünne Gurken ab und schneidet diese ebenfalls in gleiche dünne Scheiben. Hierauf richtet man den Salat in einer runden Schale hoch an, legt die Scheiben von Gurken, Wurzeln und Petersilienwurzeln darüber und zwar abwechselnd kranzförmig, erst rot, dann weiß und dann grün.

XXI.

Eingemachtes.

---

466. Johannisbeersaft, roh.

Man streift die Johannisbeeren von den Rippen und preßt den Saft heraus, giebt auf zehn Pfund Saft fünf Pfund Zucker und für zwanzig Pfennig Salizylpulver, rührt dies zusammen eine Stunde, läßt es zwölf Stunden stehen, füllt es dann in Flaschen und korkt diese fest zu.

467. Johannisbeer-Gelee, roh.

Man streift die Johannisbeeren von den Rippen, preßt den Saft heraus und gießt ihn durch ein Sieb. Dann giebt man zu einem Pfund Saft ein Pfund Crystallzucker und Salizylpulver (auf zehn Pfund Saft rechnet man für zehn Pfennig Pulver), rührt das Ganze fortwährend eine Stunde, füllt den Saft dann schnell in Häfen, weil er sehr leicht dick wird, und bindet die Häfen mit Pergamentpapier zu.

468. Johannisbeer-Gelee, gekocht.

Nachdem man die Johannisbeeren wie in vor. Nr. vorbereitet und den Saft gewogen hat (man rechnet auf ein Pfund Saft ein Pfund Zucker), schüttet man ihn in einen Kessel und läßt ihn langsam eine Stunde kochen. Ob er dick genug ist, sieht man am besten, wenn man ab und zu einen Löffel voll auf einem

Teller erkalten läßt. Wenn er schnell dick wird, ist er gut. Hierauf füllt man den Gelee in Glashäfen und bindet diese nach dem Erkalten luftdicht zu.

469. Apfel-Gelee.

Hierzu nimmt man ganz saure Äpfel mit recht dicker Schale, schneidet sie in vier Teile, läßt sie im Wasser weich kochen und schüttet sie auf ein Sieb zum abtropfen. Den so gewonnenen Saft gießt man, nachdem man ihn abgewogen hat, in einen Kessel, giebt eine Stange aufgeschnittene Vanille und eine in Scheiben geschnittene Citrone und den Zucker dazu und verfährt dann damit wie in Nummer 468.

470. Apfelmus.

Saure Äfel schält man, schneidet sie in Stücke und entfernt das Kerngehäuse daraus. Nun läßt man sie mit Wasser weich kochen, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Dann streicht man sie durch ein Haarsieb und rührt Zucker nach Geschmack dazu. Man kann auch die abgekochten Äpfel vom Gelee (siehe vorige Nummer) durch ein Haarsieb streichen und dann mit Zucker verrühren.

471. Himbeer-Gelee.

Die Himbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird durch ein Haarsieb gestrichen und dann wie in Nr. 468 weiter bereitet.

472. Himbeersaft, roh mit Weinsteinsäure.

Auf zwölf Pfund Himbeeren gießt man sechs Liter

Wasser, worin hundertundfünfzig Gramm Weinsteinsäure aufgelöst ist. Nun läßt man die Himbeeren vierundzwanzig Stunden stehen, schüttet sie anf ein Tuch zum abtropfen, giebt achtzehn Pfund Zucker zu dem Saft und rührt ihn eine Stunde fortwährend. Dann läßt man ihn zwölf Stunden stehen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist, füllt den Saft in Flaschen und korkt diese fest zu.

473. **Erdbeersaft** mit Weinsteinsäure.

Man wäscht vier Pfund Erdbeeren, bis sie nicht mehr sandig sind, dann gießt man zwei Liter Wasser, worin man fünfzig Gramm Weinsteinsäure aufgelöst hat, über die Erdbeeren und läßt sie vierundzwanzig Stunden damit stehen, schüttet sie auf ein Tuch zum austropfen, giebt sechs Pfund Zucker zu dem Saft und rührt ihn eine Stunde fortwährend. Hierauf läßt man ihn zwölf Stunden stehen, damit der Zucker schmelzen kann, füllt den Saft dann in Flaschen und korkt sie fest zu.

474. **Johannisbeer-Kompott.**

Auf ein Pfund Johannisbeeren rechnet man drei viertel Pfund Zucker, klärt ihn mit etwas Wasser, schüttet die vorher von den Rippen abgestreiften Johannisbeeren hinein und läßt sie drei viertel Stunden kochen. Hierauf füllt man sie in Glashäfen und bindet diese mit Pergamentpapier zu.

475. **Preiselbeeren** in Zucker.

Auf fünfzig Pfund gut verlesene Preiselbeeren nimmt man zwanzig Pfund Zucker, schneidet zehn Liter

Kochbirnen in Würfel, giebt diese dazu nebst einer großen Stange Vanille und etwas Zimmt und läßt das Ganze drei viertel Stunden kochen. Hierauf füllt man es in Glashäfen und verbindet diese nach dem Erkalten mit Pergamentpapier.

476. **Pfirsiche** in Zucker.

Die Pfirsiche schält man dünn ab, schneidet sie in zwei Teile und entfernt den Kern daraus, diesen kann man mit einem Hammer aufschlagen, die kleinen darin befindlichen Mandeln abbrühen und mit einkochen. Auf ein Pfund Frucht rechnet man ein halbes Pfund Zucker. Man klärt den Zucker mit etwas Wasser in einem Messingkessel, schüttet die Pfirsiche hinein und läßt sie aufkochen. Dann nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn dann heiß über die Pfirsiche. Am zweiten Tag darnach gießt man den Saft wieder in einen Kessel, läßt ihn aufkochen, legt die Pfirsiche hinein, läßt sie nochmals aufkochen, und nimmt sie dann schnell wieder heraus. Man läßt den Saft jedoch nochmals gut einkochen und gießt ihn wieder über die Pfirsiche. Den dritten Tag gießt man den Saft wieder ab, bringt ihn zum kochen und läßt ihn eine halbe Stunde einkochen und dann erkalten. Nun füllt man die Pfirsiche in Glashäfen, gießt den kalten Saft darüber und verbindet die Häfen luftdicht mit Pergamentpapier.

477. **Aprikosen** in Zucker.

Die Bereitung ist dieselbe wie die der Pfirsiche in voriger Nummer.

478. Herzkirschen.

Recht große Herzkirschen steint man aus. Man rechnet dann auf zehn Pfund Kirschen fünf Pfund Zucker und für dreißig Pfennig Weinsteinsäure. Dies thut man in einen Kessel und läßt es eine halbe Stunde kochen. Den Schaum nimmt man ab und füllt die Kirschen in Glashäfen. Wenn sie kalt sind, löst man etwas Salizylpulver in Rum auf, befeuchtet damit ein passendes Stück Papier, legt dies auf die Kirschen und verbindet die Häfen mit Pergamentpapier.

479. Weinsaure Kirschen.

Auf zehn Pfund Kirschen rechnet man sieben ein halb Pfund Zucker und läßt sie damit zusammen eine halbe Stunde kochen. Dann verfährt man weiter wie in voriger Nummer.

480. Grüne Stachelbeeren in Zucker.

Unreife Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüten befreit und so lange mit etwas frischem, roh feingehacktem Spinat in heißem Wasser liegen gelassen, bis sie auf die Oberfläche steigen und weich sind, ohne zu zerplatzen. Dann kocht man für jedes Pfund Stachelbeeren ein Pfund Zucker mit Wasser auf, gießt es über die Stachelbeeren, die man vorher in eine Schale gelegt hat. Am zweiten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter fleißigem Schäumen etwas ein und gießt ihn wieder über die Stachelbeeren. Dies Verfahren wiederholt man noch dreimal. Am letzten Tage kocht man den Zucker eine halbe Stunde, schüttet die Stachelbeeren hinein und läßt sie einmal darin aufkochen. Nach dem Erkalten füllt man sie in Glashäfen und verbindet diese mit Pergamentpapier.

481. Katharinen-Backpflaumen.

Zwei Pfund Katharinen-Pflaumen läßt man eine Nacht über im Wasser ausquellen. Am andern Morgen setzt man sie mit demselben Wasser, einem viertel Pfund Zucker, einem Stückchen Zimmt und einem Streifen dünn abgeschälter Citronenschale aufs Feuer und läßt sie eine halbe Stunde kochen, macht sie mit Kartoffelmehl seimig und giebt sie als Kompott.

482. Gemischte Marmelade.

Hierzu nimmt man recht reife Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Stachelbeeren. Die Johannisbeeren streift man von den Rippen, von den Stachelbeeren entfernt man Blüte und Stengel und die Kirschen steint man aus. Nun hackt man das Ganze mit einem Wiegemesser durch, aber nur ganz grob. Man rechnet dabei auf ein Pfund Frucht drei viertel Pfund Zucker und klärt diesen in einem Kessel mit ein wenig Wasser, giebt die Früchte hinein und läßt die Marmelade so lange kochen, bis sie dick ist, füllt sie dann noch heiß in Gläser und verbindet diese luftdicht. — Man kann auch jede Frucht einzeln so bereiten.

483. Quitten-Marmelade.

Die reifen Quitten werden abgeschält. Die Schale kocht man in wenig Wasser ab und klärt damit den Zucker. Auf ein Pfund Frucht nimmt man drei viertel Pfund Zucker, schüttet die in Stücke geschnittenen Quitten hinein und läßt sie unter fleißigem Rühren dick einkochen, füllt sie dann noch heiß in Gläser und verbindet diese nach dem Erkalten luftdicht.

484. **Pflaumenmus.**

Die reifen blauen Pflaumen werden ausgesteint. Dann stößt man Nelkenpfeffer und Zimmt fein und giebt es zu den Pflaumen, setzt sie mit ein wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie unter fleißigem Rühren drei bis vier Stunden kochen. Wenn das Mus gut dick eingekocht ist, füllt man es in Steintöpfe und verbindet diese luftdicht.

485. **Melonen** in Essig.

Die Melonen werden abgeschält, durchgeschnitten und die Kerne daraus befreit. Dann schneidet man fingerlange und dicke Streifen davon. Auf vier Pfund Melonen rechnet man drei viertel Liter Essig und zwei Pfund Zucker, kocht dieses auf, schüttet die Melonen hinein und läßt sie ganz wenig kochen. Man läßt nun den Essig, nachdem man die Melonen herausgenommen hat, mit etwas Zimmt gut einkochen, gießt ihn über die in Häfen gefüllten Melonen und verbindet diese, nachdem sie erkaltet sind, mit Pergamentpapier.

486. **Gurken** in Essig.

Große reife Schlangengurken schält man ab, schneidet sie der Länge nach in zwei Hälften, entfernt die Kerne und schneidet fingerlange und dicke Streifen davon. Diese legt man vierundzwanzig Stunden in guten Essig, schüttet sie dann auf ein Sieb zum abtropfen, wiegt sie nach und rechnet auf je ein Pfund Gurken ein halbes Pfund Zucker. Den Zucker klärt man mit etwas Wasser, schüttet die Gurken hinein und läßt sie kochen bis sie klar sind. Nun nimmt man sie mit

einer Schaumkelle heraus und packt sie in Häfen oder Steintöpfe. Den Saft läßt man mit Zimmt und Nelken gut einkochen, gießt ihn durch ein Sieb und dann über die Gurken.

487. **Kürbis** in Essig.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Gurken in voriger Nummer, nur empfiehlt es sich, wenn man die Kürbisse eingepackt hat, etwas feingestoßenen Ingwer dazwischen zu streuen und dann den Saft darüber zu gießen.

488. **Birnen** in Essig.

Recht reife Birnen schält man, stutzt die Stiele etwas ab und kocht für vier Pfund Birnen drei viertel Liter Essig und zwei Pfund Zucker zusammen auf, schüttet die Birnen hinein und läßt sie darin weich kochen. Dann nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus und packt sie in Glashäfen oder Steinkruken. Den Essig läßt man mit etwas Zimmt und einigen Nelken noch eine viertel Stunde einkochen und gießt ihn dann über die Birnen. Nachdem diese erkaltet sind, bindet man sie mit Pergamentpapier zu.

489. **Kirsch- oder Paradiesäpfel** in Essig.

Man wischt die Früchte trocken ab, läßt die Stiele daran, giebt auf vier Pfund Äpfel drei viertel Liter Essig und zwei Pfund Zucker, kocht es zusammen auf, giebt die Äpfel hinein und läßt sie kurze Zeit kochen. Nachdem sie abgekühlt sind, packt man sie in Häfen, läßt den Saft einkochen und gießt ihn über die Äpfel.

490. **Pflaumen** in Essig.

Die Pflaumen werden ausgesucht und abgewischt. Auf vier Pfund Pflaumen rechnet man drei viertel Liter Essig und zwei Pfund Zucker, die Bereitung ist dieselbe wie die der Birnen in Nummer 488.

491. **Perlzwiebeln** in Essig.

Man reibt die kleinen Zwiebeln mit einem Tuche ab, läßt sie in Salzwasser aufkochen, schüttet sie auf ein Sieb zum abtropfen und füllt sie dann in Gläser. Nun kocht man Essig und Zucker nach Geschmack auf und gießt diesen ganz heiß auf die Zwiebeln. Wenn die Häfen abgekühlt sind, bindet man sie mit Pergamentpapier zu.

492. **Senf-Gurken.**

Nachdem man die Gurken wie in Nummer 486 vorbereitet hat, lasse man sie stark gesalzen eine Nacht stehen, schütte sie alsdann auf ein Sieb zum abtropfen und packe sie schichtweise in Steintöpfe, wobei man rote Pfefferschoten, kleine Zwiebeln, Senfkörner, etwas Muskatblüthe und Estragonblätter dazwischen packt. Nun koche man genügend Essig auf, gieße ihn, wenn er abgekühlt ist, über die Gurken und binde die Gefäße dann mit Pergamentpapier zu.

493. **Grüne Bohnen** in Salz.

Nachdem die kleinen jungen Bohnen von den Fäden befreit sind, schneidet man sie mit einem Bohnenmesser fein, streut auf den Boden eines Steintopfes eine Schicht Salz, vermengt die Bohnen gut mit Salz

und packt sie dann ganz fest in den Topf, wobei man zwischendurch einige Lagen Salz streut. Obenauf legt man einen Deckel, den man mit einem Stein beschwert. Nach einigen Tagen nimmt man die Haut, die sich über der Masse gebildet hat, ab und legt ein leinenes Tuch über den Topf, den Deckel darüber und den Stein obenauf.

494. **Reineclauden.**

Schön ausgewachsene Reineclauden werden mit einem Tuche abgewischt. Die Stengel werden halb abgeschnitten. Die Frucht wird bis auf den Kern gepricket und vier bis fünf Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann setzt man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, thut für fünfzig bis sechszig Pfennig Spinat hinein, läßt ihn gut durchkochen, wäscht die Reineclauden dazu, läßt sie jedoch nur einmal aufkochen und nimmt sie dann schnell mit einem Durchschlag heraus, schüttet sie in kaltes Wasser, entfernt sie von dem Spinat, legt sie nochmals ins Wasser und läßt sie eine Nacht darin liegen. Darauf klärt man Zucker mit Wasser (auf je ein Pfund Reineclauden rechnet man ein halbes Pfund Zucker), läßt die Reineclauden einmal darin aufkochen, schüttet sie in eine Schale und packt sie, wenn sie etwas abgekühlt sind, in Glashäfen. Den Saft läßt man noch etwas einkochen und gießt ihn dann über die Reineclauden. Nach dem Erkalten bindet man die Häfen mit Rumpapier zu. — Ebenso kann man die Reineclauden in Blechdosen einmachen, nur müssen diese nach dem Verlöten anderthalb Stunden im Wasser kochen.

495. **Mirabellen** in Dosen.

Auf ein Pfund Mirabellen rechnet man ein viertel

Pfund Zucker und eine Kelle Wasser. Wasser und Zucker läßt man zusammen aufkochen, thut die ausgesuchten und gut ausgewischten Mirabellen in Blechdosen, gießt den heißen Zucker darüber und läßt die Dosen nach dem Erkalten zulöten und eine halbe Stunde im Wasser kochen.

496. **Erdbeeren** in Dosen.

Reife Erdbeeren wischt man mit einem Tuche sauber ab, damit sie nicht sandig sind, packt sie hierauf in Blechdosen und klärt dann den Zucker mit ein wenig Wasser. Auf ein Pfund Erdbeeren rechnet man drei viertel Pfund Zucker. Diesen gießt man noch heiß über die Erdbeeren und läßt die Dosen nach dem Erkalten verlöten und eine viertel Stunde im Wasser kochen.

497. **Kirschen** in Dosen.

Schöne reife Herzkirschen packt man in Dosen. Auf zehn Pfund Kirschen rechnet man für zehn Pfennig Weinsteinsäure und fünf Pfund Zucker, kocht den Zucker mit Wasser klar und gießt diesen über die Kirschen. Man lasse die Dosen nach dem Erkalten verlöten und dann drei viertel Stunden im Wasser kochen.

498. **Stachelbeeren** in Dosen.

Recht trockene grüne Stachelbeeren werden von Stengel und Blüte befreit, abgewischt und in Blechdosen gethan. Nun wird soviel kochendes Wasser darüber gegossen, bis die Stachelbeeren bedeckt sind. Hierauf läßt man die Dosen zulöten und eine halbe Stunde im Wasser kochen.

499. **Schnittbohnen** in Dosen.

Junge grüne Bohnen werden von den Stengeln und Rippen befreit und mit einem Bohnenmesser fein geschnitten, in kochendem Wasser blanchiert, auf ein Sieb zum abtropfen gethan, in Dosen gepackt und kochendes Wasser darüber gefüllt, bis die Bohnen bedeckt sind. Nach dem Erkalten werden die Dosen zugelötet und im Wasser drei viertel Stunden gekocht.

500. **Grüne Erbsen** in Dosen.

Die Erbsen werden ausgehülst und gut verlesen in kochendes Wasser geschüttet, aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und dann in Dosen gepackt. Nun gieße man soviel kochendes Wasser darüber, bis die Erbsen bedeckt sind. Nach dem Erkalten werden die Dosen zugelötet und im Wasser eine halbe Stunde gekocht.

501. **Blumenkohl** in Dosen.

Nachdem der Blumenkohl von allen Blättern befreit ist, läßt man ihn eine Zeitlang in Salzwasser liegen, damit die sich etwa darin befindlichen Schnecken oder Raupen heraus kriechen. Hierauf setzt man ihn kochend zu Feuer und läßt ihn zehn Minuten kochen, packt ihn in Blechdosen und übergießt ihn mit kochendem Wasser, bis er bedeckt ist. Wenn die Dosen abgekühlt sind, läßt man sie zulöten und dann eine Stunde im Wasser kochen.

502. **Stangenspargel** in Dosen.

Frisch gestochenen Spargel schält man dünn ab schneidet ihn so lang wie die Dosen sind, kocht ihn

einige Minuten im Wasser ab, nimmt ihn schnell heraus, packt ihn in Dosen und gießt kochendes Wasser darüber, bis die Dosen voll sind. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie verlötet und eine Stunde im Wasser gekocht.

503. **Brechspargel** in Dosen.

Wenn man den Spargel geputzt hat, schneidet man ihn in fingerlange Stücke, kocht ihn ein paar Minuten im Wasser ab, packt ihn in Dosen und verfährt damit wie in voriger Nummer.

XXII.

Eis.

---

504. **Erdbeer-Eis.**

Man nehme zwei ein halbes Pfund Walderdbeeren, streiche sie durch ein feines Haarsieb, rühre drei viertel Pfund Zucker dazu, mache Alles in eine Eisbüchse und lasse es anfrieren. Dann schlage man einen Liter Schlagsahne zu Schnee, thue sie zu der Eisbüchse und rühre alles tüchtig durch, packe die Büchse in Salz und Eis ein und lasse sie drei Stunden frieren.

505. Fürst Pückler-Eis.

Man schlage einen halben Liter Sahne zu Schnee und teile ihn in drei Teile. Zum ersten Teil thue man fein geriebene Makronen und ein kleines Glas Marasquin. Den zweiten Teil vermenge man mit Kakao oder geriebener Schokolade. Der dritte Teil werde mit ein wenig Kochenille gefärbt. Dann packe man das Ganze schichtweise in eine Eisbüchse und lasse es drei bis vier Stunden frieren.

506. Vanille-Eis.

Ein halber Liter Milch, ein halber Liter Sahne, drei viertel Pfund Zucker und eine Stange Vanille werde zusammen aufgekocht. Nun schlage man fünf ganze und fünf halbe Eier hinzu, schütte die Masse in eine Schale und lasse sie erkalten. Hierauf fülle man sie in eine Eisbüchse, stelle diese in Eis und Salz, drehe sie so lange, bis die Masse dick ist und lasse sie dann noch zwei bis drei Stunden frieren.

507. Nuß-Eis.

Ein Pfund Wallnüsse befreit man von der Schale. Dann übergießt man die Kerne mit kochendem Wasser und zieht die Haut ab. Jetzt nimmt man ein Pfund von den Schalen befreite Haselnüsse, trocknet sie im Ofen und reibt die Haut ab. Dann werden ein Liter Milch, eine Stange Vanille, ein halbes Pfund Zucker und beide Teile Nüsse eine halbe Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen und wieder in einen Topf gefüllt. Hierzu gießt man dann einen halben Liter Milch und zwölf Eigelb, schlägt es auf dem Feuer ab, gießt es in eine hohe Eisbüchse und läßt

es anfrieren. Nun schlägt man einen Liter Sahne zu Schnee, rührt diesen unter die angefrorene Masse, stellt die Büchse wieder in Eis und läßt sie noch drei bis vier Stunden frieren.

508. Tutti-frutti-Eis.

Man nehme den Saft von sechs Apfelsinen und reibe von Zweien die Schale ab. Ebenso nehme man den Saft einer Citrone, rühre ein halbes Pfund Zucker dazu, thue es in eine Eisbüchse, packe es gut ein und lasse es anfrieren. Inzwischen schlage man einen Liter Sahne zu steifem Schnee, rühre allerlei Früchte dazwischen, z. B. Kirschfleisch, Stachelbeeren, Johannisbeeren oder anderes gutes Kompott, thue es zu der Eisbüchse und rühre es gut mit einander durch, packe es gut ein und lasse es bei abwechselndem Durchrühren drei bis vier Stunden frieren.

509. Citronen-Eis.

Ein Pfund Zucker koche man mit einem Liter Wasser auf, schäume ihn aus und thue die ganz dünn abgeschälte Schale von zwei Citronen dazu. Wenn der Zucker erkaltet ist, drücke man den Saft von sechs Citronen hinein, thue die Masse in eine Eisbüchse und lasse sie unter öfterem Durchrühren erfrieren.

510. Apfelsinen-Eis.

Ein Pfund Zucker kocht man mit einem Liter Wasser auf, schäumt ihn aus, thut die ganz dünn abgeschälte Schale einer Apfelsine, von sechs Apfelsinen den Saft und den Saft von zwei Citronen daran und verfährt dann damit wie in vor. Nummer.

511. Ananas-Eis.

Man schält eine Ananas, reibt sie auf dem Reibeisen fein, vermischt sie mit einem Pfund Zucker und einem Liter Wasser, läßt dies aufkochen und schäumt es aus. Dann streicht man die Masse durch ein Sieb und drückt noch zwei Citronen daran, thut Alles in eine Eisbüchse und läßt es gefrieren.

512. Mokka-Eis.

Man läßt anderthalb Liter Sahne aufkochen, schüttet hundertfünfundzwanzig Gramm hellbraunen Mokka-Kaffee dazu und läßt dies noch einige Zeit zugedeckt an der Seite des Feuers ziehen. Hierauf gießt man die Sahne durch ein Sieb. Inzwischen rührt man zwölf Eigelb mit drei viertel Pfund Zucker schaumig, gießt die Sahne dazu und läßt sie am Feuer noch etwas ziehen. Nun gießt man das Ganze nochmals durch ein Sieb. Nach dem Erkalten gießt man es in eine Eisbüchse, die man vorher in Eis und Salz eingepackt hat, dreht die Büchse so lange unter fleißigem Abstechen, bis es anfängt dick zu werden und läßt es dann bis zum Gebrauch stehen.

513. Eis-Punsch.

Man koche ein Pfund Zucker mit einem Liter Wasser und zwei dünn abgeschälten Citronenschalen auf und schäume ihn aus. Nachdem der Zucker erkaltet ist, thue man den Saft von drei Citronen hinein und gieße die Mischung durch ein Sieb. Dann lasse man sie fest gefrieren. Kurz vor dem Anrichten thue man eine viertel Flasche feinen Arrak, eine Flasche Champagner und ein Glas Maresquin darunter und serviere es in Champagnergläsern.

514. Schokoladen-Eis.

Einen Liter Sahne schlägt man recht fest. Dann löst man ein halbes Pfund Vanillen-Schokolade mit zwei hundert Gramm feinem Zucker und ein wenig Wasser auf dem Feuer auf, rührt es kalt und vermischt es mit der Sahne. Nun füllt man die Masse in eine Eisbüchse, die man, in Eis und Salz eingepackt, drei Stunden frieren läßt.

XXIII.

Getränke.

---

515. Schlummer-Punsch.

Man thue anderthalb Pfund Zucker in eine Terrine, drücke den Saft von drei Citronen durch ein Sieb und gieße ihn über den Zucker, gebe noch einen halben Liter Arrak und eine halbe Flasche Rotwein dazu, gieße zwei Liter kochendes Wasser darüber und lasse es zugedeckt etwas ziehen.

516. Glühwein.

Ein großes Glas Rotwein gebe man in einen Topf, thue acht Nelken, ein kleines Stück Zimmt und vier Stück Zucker dazu und lasse es aufkochen. Man kann auch ein Stückchen Schwamm anzünden und ihn über

den Wein halten, damit er abbrennt. Dann gieße man ihn durch ein kleines Theesieb in ein Glas.

517. **Grog** von Arrak.

Man gebe ein halbes Pfund Zucker und einen viertel Liter Arrak in ein Gefäß und thue, je nachdem man den Grog stark oder schwach haben will, ein bis anderthalb Liter kochendes Wasser dazu. Sehr gut schmeckt es, wenn man eine Scheibe Citrone in jedes Glas legt.

518. **Grog** von Rum oder Kognak.

Die Bereitung ist dieselbe wie in voriger Nummer.

519. **Eier-Grog.**

Zwei Eidotter schlägt man mit vier Theelöffel Zucker in einer großen Tasse schaumig, giebt unter fleißigem Rühren ein kleines Glas Arrak und kochendes Wasser dazu, stellt dies in einen Topf mit kochendem Wasser und rührt es, bis es heiß und dick ist, doch nicht zu lange, damit es nicht gerinnt.

520. **Eier-Punsch.**

Vier ganze Eier und acht Eigelb, anderthalb Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, den Saft von drei Citronen, eine Flasche Weißwein und drei viertel Liter Arrak thue man in einen Kessel und schlage es mit einer Schneerute auf dem Feuer ab.

521. **Ananas-Bowle.**

Nachdem man die Ananas geschält hat, schneidet

man sie in feine Scheiben, die man mit feinem Zucker bestreut und mehrere Stunden damit stehen läßt. Die Schalen der Ananas kocht man mit etwas Wasser aus, gießt diese Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Terrine und giebt Rhein- oder Moselwein dazu. Auf jede Flasche Wein rechnet man zwei hundert Gramm Zucker. Nun schüttet man die Ananas in die Terrine und gießt kurz vor dem Gebrauch Sekt dazu. Auf drei Flaschen Moselwein rechnet man eine Flasche Sekt.

522. Maitrank.

Man legt den Waldmeister in eine Terrine, gießt Weißwein darüber und thut den Zucker dazu. Auf eine Flasche rechnet man zwei hundert Gramm Zucker. Man läßt den Waldmeister eine halbe Stunde ziehen, nimmt ihn dann heraus, damit der Wein nicht zu strengen Geschmack annimmt und gießt zuletzt Sekt dazu. Auf drei Flaschen Weißwein nimmt man eine Flasche Sekt. Man kann auch Apfelsinenscheiben hinein thun.

523. Pfirsich-Bowle.

Auf einer Flasche Weißwein kommen zwei hundert Gramm Zucker und vier Pfirsiche, die man mit einer spitzen Gabel bis auf den Kern durchsticht. Man legt sie dann in den Wein und läßt sie gut ausziehen. Zuletzt giebt man Sekt wie in voriger Nummer dazu.

524. Kalte Ente.

Auf eine Flasche Sekt giebt man zwei Flaschen Selterwasser und eine in Scheiben geschnittene Citrone. Das Getränk ist dann fertig zum Gebrauch.

525. Schloß-Punsch.

Zwei Liter Wasser werden mit vier Pfund Zucker bis zum kochen gebracht. Dann werden vier Flaschen Rheinwein und eine Flasche guten Rum dazu gethan und es nochmals zum kochen gebracht. Nun wird der Kessel vom Feuer genommen und der Spiritusgehalt der Flüssigkeit abgebrannt. Hierauf wird diese in eine Bowle gegossen, in die man den Saft von zwei Citronen ausgepreßt hat. Dieser Punsch kann kalt oder warm getrunken werden.

526. Warmbier.

Einen Liter Braunbier kocht man mit hundert Gramm Zucker, einem Stück Zimmt und etwas Citronenschale auf, rührt vier Eigelb mit Milch klar, gießt diese durch ein Sieb und zieht das Bier damit ab. Man kann auch etwas Ingwer dazu geben.

527. Schokolade in Milch.

Einen viertel Liter Milch, fünfunddreißig Gramm geriebene Schokolade und einen Eßlöffel Zucker läßt man unter fortwährendem Rühren aufkochen. Will man die Schokolade mit Ei abziehen, so rechnet man auf drei Tassen ein Eigelb, rührt dieses mit etwas Milch klar und gießt es zu der Schokolade.

528. Schokolade in Wasser.

Eine große Tasse Wasser läßt man aufkochen, giebt fünfunddreißig Gramm Schokolade und einen Eßlöffel Zucker dazu und läßt es unter fortwährendem Rühren

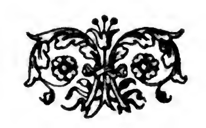
aufkochen, gießt es in die Tasse und legt einen Löffel Schlagsahne obenauf.

529. Kakao.

Will man den Kakao in Milch kochen, so läßt man genügend Milch aufkochen und rechnet auf eine Tasse zwei Theelöffel Kakao und einen Theelöffel Zucker. Dieses rührt man mit etwas Milch an und gießt es zu der kochenden Milch und läßt Alles zusammen nochmals aufkochen. Ebenso verfährt man, wenn man anstatt Milch Wasser nimmt.

530. Kaffee.

Fünfzig Gramm feingemahlenen Kaffee thue man in einen Topf und gieße einen Liter kochendes Wasser darüber, lasse dieses auf dem Feuer etwas ziehen und kläre den Kaffee durch ein Sieb, in das man eine Düte von Filtrirpapier legt, in eine Kanne.



Einige Menus.

Frühlingssuppe
Römische Pasteten
Kalbsrücken garniert mit verschiedenen Gemüsen
Hasenbraten mit Kompott und Salat
Vanille-Eis

Wildsuppe
Gänseleber-Pastete in Aspik
Entre côte mit Prinzeßbohnen
Junge Puter mit Kompott und Salat
Citronen-Auflauf

Juliensuppe
Rheinlachs mit Butter
Dammwildrücken mit Trüffeltunke und Steinpilzen
Franz. Masthuhn mit Kompott und Salat
Nesselroder Eis

Windsorsuppe
Lachs nach russischer Art
Filet à la Wellington mit Stangenspargel
Fasanen mit Kompott und Salat
Wein-Gelee mit Schlagsahne garniert

Bohnensuppe
Karpfen, blau mit Butter und Sahnenmeerrettig
Boeuf braissée à la flamande
Hamburger Hähnchen mit Kompott und Salat
Ananas-Creme

Bouillon mit Eiergelee
Gespickter Hecht mit Weinsauce
Beefsteaks-Pastete mit Erbsen und Karotten
Krammetsvögel mit Kompott und Salat
Helgoländer Torte

Tomatensuppe
Seezungen auf normandische Art
Lammrippchen mit Teltower Rüben
Kalbsnierenbraten mit Kompott und Salat
Kabinettpudding

Legierte Reissuppe
Zander mit Butter und Ei
Roastbeef mit Gurkensalat
Spinat mit Ei und gebackenen Austern
Rebhühner mit Kompott und Salat
Tüten mit Schlagsahne

Krebssuppe
Bachforelle, blau, mit Butterstückchen
Rehrücken mit Madeiratunke und Champignons
Omelette Royal
Junge Ente mit Kompott und Salat
Arrak-Creme

Helgoländer Hummer
Mailändersuppe
Filet von Seezungen mit Weißweintunke
Hammelrücken mit Oliventunke nach Gärtner Art
Austernpastete
Metzer Masthuhn mit Kompott und Salat
Frischer Stangenspargel
Erdbeer-Eis

Königssuppe
Rheinsalm mit holländischer Sauce
Hammelrücken à la Westmoreland
Blumenkohl mit kalter Beilage
Rehbraten mit Kompott und Salat
Fürst Pückler-Eis

Klare Suppe mit Kiebitzeiern
Nordsee-Steinbutt mit Caviar-Butter
Wiener Rouladen mit Schnittbohnen
Junge Tauben mit Kompott und Salat
Apfelstrudel

Holländische Austern
Bouillon in Tassen
Rinderfilet mit Artischockenböden und Trüffeln
Stangenspargel mit gerührter Butter
Haselhühner mit Kompott und Salat
Eiswaffeln

Ochsenschwanzsuppe
Kalbsrücken nach Gärtner Art
Elblachs au grille mit Kräuterbutter
Muese de jambon
Brester Poularden mit Kompott und Salat
Nußbaum-Torte

Blumenkohlsuppe
Gebackener Aal mit Gurkensalat
Schmorbraten mit gefülltem Wirsingkohl
Wiener Backhähnchen mit Kompott und Salat
Maultaschen

Nierensuppe
Schleie mit Dillsauce
Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut
Schnepfen mit Kompott und Salat
Äpfel im Schlafrock

Spargelsuppe
Barsche mit Petersiliensauce
Schweizer Sahnenkotelettes mit Rotkohl
Junge Gans mit Kompott und Salat
Berliner Pfannkuchen

Suppe à la Reine
Brachsen, polnisch
Schinken in Burgunder mit Brechspargel
Birkhühner
Reispudding mit Fruchtsauce

Grüne Erbsensuppe
Lachs in Aspik
Farcierte Ente mit Maronenpüree
Kalbsnierenbraten mit Kompott und Salat
Gefüllte Eierkuchen

Bouillon mit Markbrödchen
Goldbutt mit Kartoffelsalat
Paprika-Schnitzel mit Makkaroni
Hasenbraten mit Kompott und Salat
Spritzkuchen

Geflügel-Suppe
Hechtfrikassee
Kleine Rouladen mit Perlbohnen
Lerchen mit Kompott und Salat
Götterspeise

Kartoffelsuppe
Hammelkeule mit Schnittbohnen und Gurkensauce
Mockturtle-Ragout
Hasenbraten mit Kompott und Salat
Schürzkuchen



ER


JAN 2 0 1934